

sale&pepe

SALEPEPE.IT
DICEMBRE 2019

Natale

Creazioni suggestive,
dolci e salate, per il tempo
dell'**Avvento**

Eleganti **insalate** di mare
come antipasto chic

Lasagne così ricche
da meritare l'applauso

Spettacolari **arrosti**
di carne e di pesce

Profumo di agrumi
nel **dessert**



TORTA CON ARANCE
CARAMELLATE AL RUM

pag. 144

IN EDICOLA IL 23 NOVEMBRE 2019

Poste italiane spa - Sped. in A.P.
- D.L. 353/03 art.1, comma 1, DCB Verona
Anno 32 - Mensile

GRUPPO  MONDADORI



Cioccolato Emilia *Libera la tua creatività*



Da un blocco di cioccolato fondente extra Emilia può nascere qualsiasi capolavoro. Perché da sempre è l'ingrediente ideale che apre mille possibilità alla tua voglia di creare dolci e ricette al cioccolato. Anche **dolcemente bianco** e **fondente 70% extra**.



Seguici su - Follow us on
cioccolatoemiliazaini



cioccolatoemilia.it



NOVITÀ CREMA FONDENTE

SENZA
GLUTINE
SENZA OLIO
DI PALMA



A lato, lasagne ricche al ragù di tre carni e crema di formaggi (ricetta a pag. 72); la tavolata del pranzo di Natale (pag. 44) carré di vitello con scarola, crostini di panettone e cimette (ricetta a pag. 124).



Sommario *dicembre*

7 Storie di cucina **Natali d'Italia**

Tra i tanti piatti lungo la Penisola, una ghiotta lasagna in brodo

10 Tema del mese **Avvento**

Le ricette di tradizione che preannunciano l'arrivo delle feste

26 Semplici piaceri **Insalate di mare**

Delicati antipasti di pesce che onorano la tradizione con creatività

44 Living **Natale**

Festeggiare nella casa di famiglia scalda il cuore e stuzzica il palato

58 Jeunes Restaurateurs **Simone Nardoni**

Un chef creativo e moderno, attento a bilanciare i prezzi e azzerare gli sprechi

62 Passioni **Lasagne**

Grandi primi con ingredienti di terra e di mare per occasioni speciali

74 Enoteca **Barolo**

Il re dei vini completa saporiti brasati, pollame nobile e selvaggina

82 Secondo tradizione **Pesci preziosi**

Pagello, rombo e ricciola danno un tocco di prestigio alla tavola di Natale

98 Ricetta gourmet **Pizza di scarola**

Per tradizione apre il menu della Vigilia in tutta la Campania

102 Tappe del gusto **Caviale dove non te l'aspetti**

In Lombardia virtuose realtà locali hanno rilanciato la produzione delle pregiate uova di storione

114 Secondo tradizione **Un arrosto perfetto**

Succulenti secondi di manzo, vitello, volatili e agnello, con il contorno giusto

128 Tecniche **Salse per bolliti**

Al cren, verde e bagnet ross sono perfette da sole o da provare insieme

134 Dolce vita **Arance rosse**

Zuccherine e succose, regalano tocchi vivaci a torte e mousse

RUBRICHE

25 A proposito di caffè
Il bon ton è servito
Varietà, abbinamenti, cultura

37 Utile e dilettevole
La zuppiera
Storie di oggetti in cucina

95 Pianeta extravergine
Olio, una storia millenaria
Da provare e valorizzare

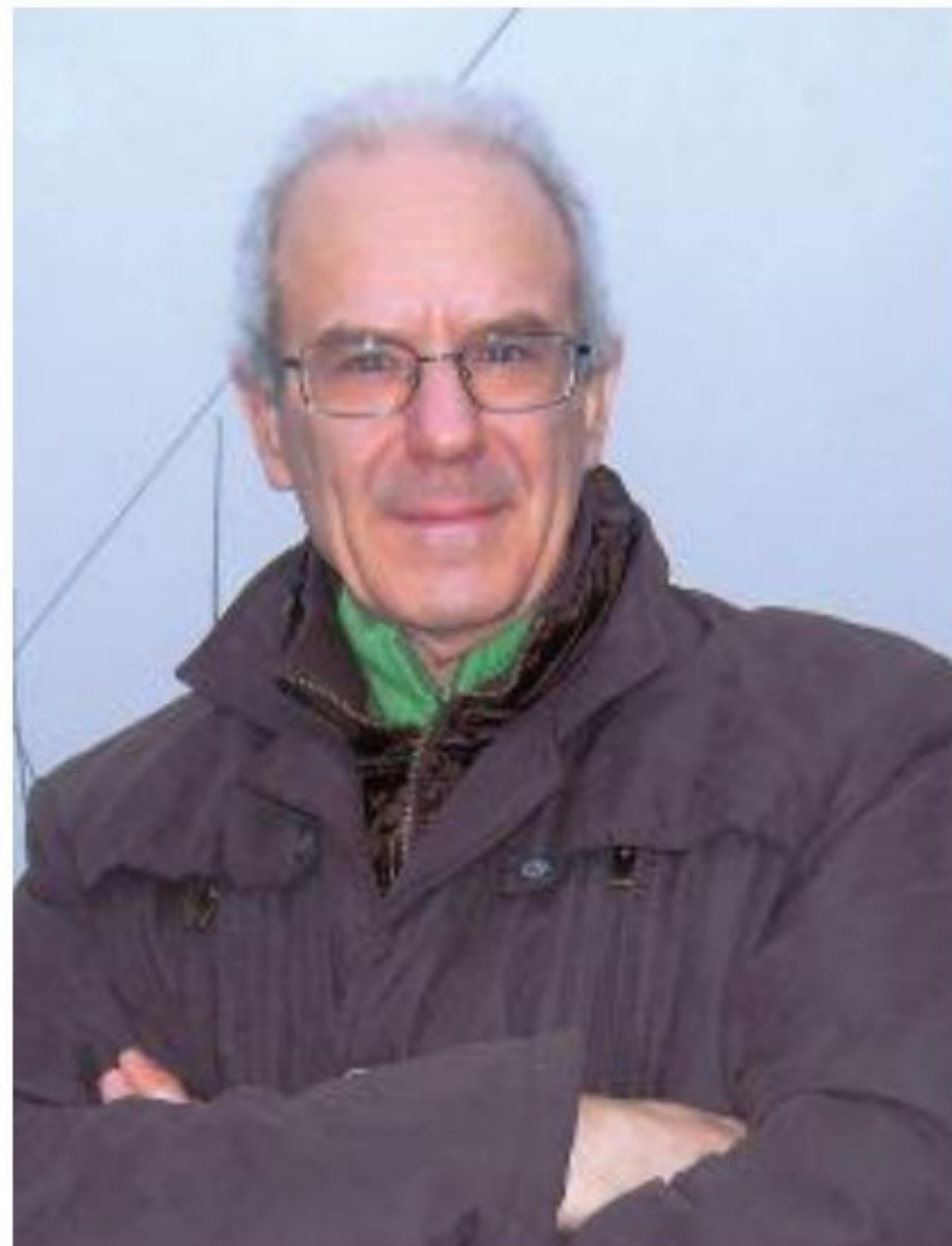
127 Food style lovers
Stufato delle Filippine
Novità e tendenze su Instagram

133 Se il cibo cambia la terra
Consumo intelligente
Buone azioni per vivere meglio

147 Buone letture
Un trionfo di golosità
Scelte con passione per essere divorate

151 Made in Italy
Cotechino Modena
Conoscere e gustare le eccellenze





HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

RICCARDO LOGORIO

ESPERTO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI ARTIGIANALI, HA RICEVUTO PREMI SIA PER LA SUA ATTIVITÀ DI TUTELA DEL MONDO RURALE SIA COME CONOSCITORE DELLA NOSTRA ENOGASTRONOMIA. CI GUIDA A SCOPRIRLA MESE PER MESE: A PAG. 102, CI PARLA DEL CAVIALE ITALIANO.

MARTINA LIVERANI

GIORNALISTA E SCRITTRICE, HA FONDATA DISPENSA, MAGAZINE SEMESTRALE DI "GENERI UMANI E GENERI ALIMENTARI". IN OGNI NUMERO DI SALE&PEPE PRESENTA UN OGGETTO DAL PUNTO DI VISTA CULTURALE ED ESTETICO. IN QUESTO NUMERO DI NATALE TROVATE IL SUO ARTICOLO SULLE ZUPPIERE. A PAG. 37

MASSIMO CENTINI

LAUREATO IN ANTROPOLOGIA, È UN GIORNALISTA E COLLABORATORE DI UNIVERSITÀ E MUSEI, IN PARTICOLARE PER CIÒ CHE ATTIENE A PRATICHE RITUALI E RELIGIOSE. PER NOI APPROFONDISCE NASCITA E CONSUETUDINI ALIMENTARI LEGATI ALLA VIGILIA. POTETE LEGGERLO A PAG. 10

indice delle ricette

DICEMBRE 2019

Antipasti, focacce, panini e torte salate

Cappuccino di porcini e croissant all'anice	<u>60</u>
Blini con spuma di caprino, caviale e trota salmonata	<u>108</u>
Coppette di cotechino e zabaione	<u>152</u>
Fiore di pane al sesamo	<u>19</u>
Frittata con caviale alla ferrarese	<u>108</u>
Insalata con puntarelle con spada affumicato, ribes rosso e scorza di limone candita	<u>34</u>
Insalata di alici marinate con indivia riccia e ravanelli al succo d'arancia	<u>31</u>
Insalata di baccalà marinato, con radicchio e maionese di zucca	<u>33</u>
Insalata di capesante con roquefort e nocciole	<u>34</u>
Insalata di faraona arrosto e ribes	<u>55</u>
Insalata di gamberi, melone e iceberg al profumo di lime e menta	<u>29</u>
Insalata di trota salmonata affumicata, kumquat e citronnette al Campari	<u>27</u>
Panettoncino di benvenuto	<u>55</u>
Panettone gastronomico ai carciofi e parmigiano con farcia ai salumi	<u>22</u>
Pizza di scarola	<u>101</u>
Stella di Natale con farcia di ricotta di capra	<u>19</u>

Primi

Lasagne con ortaggi e salmone fresco affumicato	<u>72</u>
Lasagne con ragù di coniglio, radicchio e noci	<u>69</u>
Lasagne della Vigilia con cime di rapa e sugo di frutti di mare	<u>71</u>
Lasagne di grano saraceno con prosciutto, carciofi e taleggio	<u>63</u>
Lasagne in brodo	<u>8</u>
Lasagne ricce al ragù di tre carni e crema di formaggi	<u>72</u>
Lasagne verdi con ragù di faraona e besciamella al tartufo	<u>67</u>
Minestra imbottita	<u>39</u>
Ravioli di ricotta, castagne e prosciutto	<u>55</u>
Risotto al Barolo, Castelmagno e pere	<u>77</u>
Risotto alla bottarga mantecato all'olio e arancia	<u>96</u>
Spaghetti con gamberetti rossi, caviale e fumetto di pesce	<u>108</u>

Secondi

Anatra al tartufo e champagne con patate e sedano rapa	<u>119</u>
Arrosto ai fichi con salsa alle clementine	<u>56</u>
Baccalà con carciofi e pinoli alla salvia	<u>56</u>
Branzino al crudo con paprica affumicata e cavolo riccio	<u>92</u>
Cappone ripieno con salsa verde	<u>130</u>
Carrè di vitello con scarola, crostini di panettone e cimette	<u>124</u>
Cosciotto di agnello allo zafferano con frutta secca e cavolini	<u>121</u>
Fagianella al Porto con carciofi e salsa al prezzemolo	<u>123</u>
Filetti di ricciola con coste, pinoli e cranberries	<u>91</u>
Filetto di manzo in crosta con radicchio	<u>124</u>
Manzo alla viennese con salsa al cren	<u>130</u>
Pagello arrostito agli agrumi con capperi e finocchietto	<u>84</u>
Petto d'anatra con salsa al Barolo, ribes e cardamomo	<u>79</u>
Polpettone di carni con bagnet ross	<u>130</u>
Roastbeef laccato alla melagrana con cardi gratinati	<u>124</u>
Rombo al sidro con funghi e patate	<u>88</u>
Salmone con maionese alle erbe e barbabietole al rafano	<u>87</u>
Stufato di manzo al Barolo con prugne	<u>80</u>

Contorni, verdure e salse

Salsa al cren	<u>129</u>
Salsa verde	<u>129</u>
Bagnett ross	<u>129</u>

Dessert e bevande

Biscotti dell'Avvento	<u>15</u>
Ciambella con glassa all'acqua di rose	<u>144</u>
Ciambella speziata	<u>15</u>
Cupola di arance caramellate al rum	<u>144</u>
Frolla al cocco con crema agrumata	<u>144</u>
Mendiants con frutta e semi	<u>56</u>
Mousse cake multistrato ai 2 cioccolati	<u>139</u>
Panna cotta al cardamomo con gelatina alle arance	<u>141</u>
Tartufini al cacao	<u>25</u>
Torta di mandorle ai semi di finocchio e vaniglia	<u>43</u>
Torta foresta	<u>56</u>
Torta meringata farcita	<u>15</u>

Passione

frullatore elettrico PRESIDENT
art. 909040



tescoma®

la passione in cucina.

È lei che ci guida in tutto ciò che facciamo.

Passione... regali di Natale? Se hai bisogno di un'idea, noi te ne diamo tante, per tutti i gusti e per tutti i budget. Dalla preparazione alla mise en place, abbiamo tutto quel che serve per farti vivere al meglio i momenti di festa. Visita il sito e scopri la selezione di regali di Natale che abbiamo preparato pensando a te. Il nostro motto è "la passione in cucina": sarà l'ingrediente segreto delle tue ricette... e dei tuoi regali!



www.tescoma.it

Numero Verde
800777546



#makeyourdaynoble



DUCHESSALIA®
—♦— SANTO STEFANO BELBO —♦—

NOBILI VINI DEL PIEMONTE®

Scoprili tutti su: **duchessalia.it**



Natali d'Italia

TRA I PIATTI DELLA TRADIZIONE, ECCO UNA LASAGNA INSOLITA E LUSSURIOSA. AL POSTO DEL POMODORO PREVEDE... IL BRODO

di Laura Maragliano,
ritratto di Gian Marco Folcolini,
foto del piatto Francesca Moscheni

Quando le giornate si affievoliscono e diventa buio presto incomincio ad assaporare la vicinanza delle feste. Le luci che si accendono nelle case e nelle strade, il primo freddo e la voglia di un accogliente tepore casalingo mi fanno ripensare a tutti i posti che ho visitato durante l'anno: dai paesini arroccati come piccoli presepi ai borghi storici, dalle grandi città ai centri di provincia, dalle località di mare (schiamazzanti d'estate e silenziose d'inverno) alle baite montane. E mi chiedo come saranno le loro feste.

Entro nelle case e m'infilo in cucina a spiare quell'intimità dell'attesa che solo Natale sa regalare: tra pentole che adagio compiono il loro dovere, forni che emanano profumi e sapori, abili mani che impastano, tagliano, puliscono, servono, e soprattutto generazioni che si confrontano e passano il loro sapere, culinario e non, mentre piano piano prendono forma i piatti delle feste.

Che cosa prepareranno in tutte queste cucine multiformi e variegata per gusti e necessità, diverse da famiglia a famiglia anche nella tradizione di un semplice agnolotto? Da Nord a Sud una ricchezza culinaria che difficilmente un altro Paese, che non

sia l'Italia, vanta. Eppure c'è un cibo semplice e nutriente che fa capolino un po' ovunque come filo conduttore: il brodo, quello vero e buono, fatto con carne di manzo o di pollame, dove annegherà il migliore dei tortellini, ma anche la lasagna bianca che fanno in Molise e in alcune zone della Puglia. Un tripudio di bontà e ricchezza. Sette strati (raccomandano alcune massaie) di sottile sfoglia inframmezzati da brodo (che non deve coprire la preparazione), pezzetti di scamorza, polpettine di carne e parmigiano, il tutto da cuocere in forno o a bagnomaria sul fornello e da servire in un piatto fondo con ancora un po' di brodo.

In questa preparazione c'è tutto quello che può stare in un opulento, goloso e generoso piatto del Sud: offerto a Natale, ma anche nei banchetti nuziali. Così importante che gli abitanti di Guglionesi, in provincia di Campobasso, gli hanno dedicato addirittura una sagra in luglio. La ricetta affonda le sue radici in quella cucina Arbëreshë che si è radicata in Abruzzo, Molise, Puglia, Calabria e anche Sicilia, portata dagli Albanesi giunti in Italia dal XV secolo e ai quali i sovrani di Napoli concessero territori e feudi in cambio delle loro prestazioni militari.

Per preparare la "sagna in brodo" occorrono tempo e pazienza, ma intanto si può chiacchierare, cantare, ridere, scambiarsi confidenze. Fa parte del piacere dell'attesa. Natale è così. A me rimane soltanto una curiosità: per gustarla occorre il cucchiaino o la forchetta? Forse entrambi.

LASAGNE IN BRODO

MEDIA

PER 6 PERSONE

PREPARAZIONE 1 ORA + RIPOSO

COTTURA 2 ORE 20 MINUTI

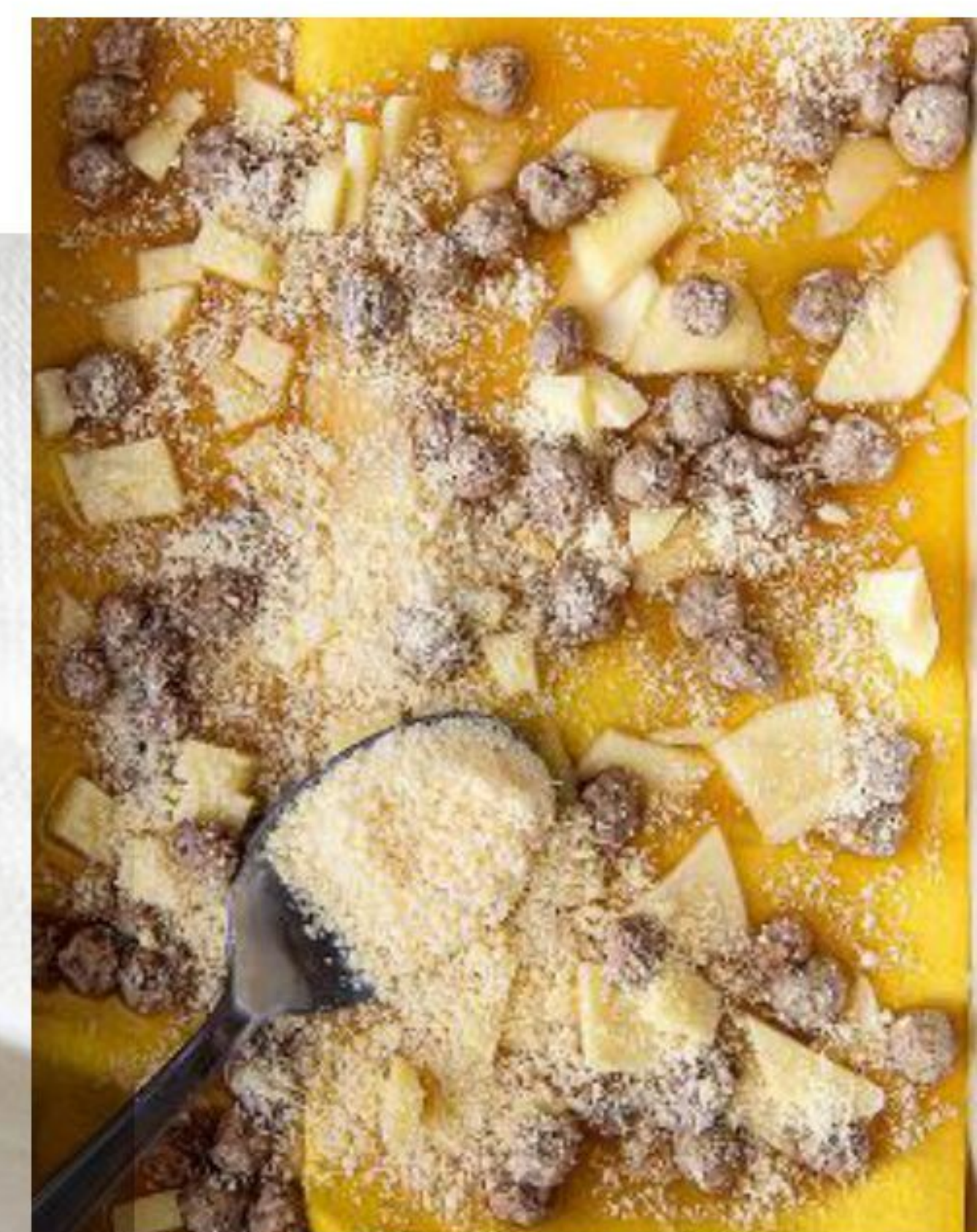
per il brodo 1 gallina - 1 cipolla
- 1 porro - 1 carota - 1 costa sedano
- 1 foglia di alloro - noce moscata - sale
per la sfoglia all'uovo 400 g di farina
di grano duro - 4 uova - sale
per la farcitura 200 g di scamorza
- 150 g di parmigiano reggiano
per le polpettine 200 g di carne
macinata di vitello - 20 g di parmigiano
reggiano grattugiato - 20 g di mollica
di pane fresca - 1 uovo - sale - pepe

1 Per il brodo, portate a ebollizione 3 litri di acqua con alloro, porro, cipolla, sedano e carota puliti. Quindi unite un po' di noce moscata e la gallina, salate e proseguite la cottura a fiamma bassa a pentola semi coperta per 90 minuti. Scolate la gallina e utilizzatela per altre preparazioni; filtrate il brodo.

2 Per la sfoglia, lavorate la farina con le uova e una presa di sale per ottenere una pasta liscia; fatela riposare per 30 minuti avvolta nella pellicola. Stendetela con la macchinetta e ricavate delle lasagne di 12x20 cm. Scottatele in acqua bollente salata per 1 minuto. Scolatele e stendetele su fogli di carta da forno.

3 Per le polpettine, impastate la carne con la mollica bagnata in acqua e strizzata, l'uovo, il parmigiano, sale e pepe; formate tante polpettine della grandezza di un cece. Cuocetele nel brodo in ebollizione finché verranno a galla e prelevatele.

4 Tagliate la scamorza a fettine. Predisponete una teglia della misura delle lasagne, versatevi un mestolo di brodo e coprite con uno strato di pasta e un po' di polpettine, parmigiano e scamorza. Proseguite a strati bagnando ognuno con un mestolo di brodo. Terminata una teglia, preparatene altre con lo stesso procedimento. Cuocete le lasagne in forno caldo a 180° per 30 minuti, lasciatele riposare per 10 minuti e servitele aggiungendo ancora un po' di brodo sul fondo del piatto.



Le polpettine devono essere davvero molto piccole (grandi come un cece), in modo che le sfoglie non siano troppo distanziate e i formaggi possano fungere da "collante" tra l'una e l'altra. Diversamente, le lasagne rischiano di scomporsi in cottura.



Non basta essere creativi.
In cucina devi essere rivoluzionario.

Andrea Mainardi, chef

GALILEO

Creato da chi sa essere rivoluzionario con l'aria, un piano cappa integrato con motore waterproof e salvaspazio, un vero gioiello di tecnologia in **Classe A+++**.

Innovazione e affidabilità by FABER.

 **FABER**
AIR MATTERS

www.faberspa.com



Aventta



DURANTE LE SETTIMANE CHE PRECEDONO
IL NATALE SI PREPARANO RICETTE DOLCI
E SALATE CHE CONIUGANO LA PRESCRIZIONE
RELIGIOSA DI PENITENZA E IL CLIMA
DELLE FESTIVITÀ ORMAI IMMINENTI

a cura di Alessandro Gnocchi, testo di Massimo Centini, ricette di Antonella Pavanello,
foto di Francesca Moscheni, styling di Francesca Salvemini

BISCOTTI
DELL'AVVENTO
pag. 15





a consuetudine sempre più diffusa di allestire il "Calendario dell'Avvento" ci introduce in modo interessante al rapporto tra il cibo e le settimane che precedono il Natale. In questo caso si deve parlare di "consuetudine" e non di "tradizione" perché si tratta

di una pratica che risale ai primi del Novecento e quindi è recentissima. L'idea, infatti, è nata in Germania quando Gherard Lang commercializzò un'invenzione di sua mamma, cioè la preparazione di ventiquattro dolcetti per regalarne uno al giorno al figlio a partire dal 1° in attesa che arrivasse il sospirato Natale. Si tratta di una pratica prettamente ludica che però contiene ancora i criteri che regolano i periodi forti del calendario religioso: le prescrizioni e i divieti. La mamma del piccolo Gherard, volendolo o no, con il suo calendario applicò la prescrizione di preparare in un particolare modo i dolci e il divieto di consumare quelli più ricchi riservati al Natale.

Prescrizioni, divieti e... fantasia

Sono questi due elementi, prescrizione e divieto, ispirati alla necessità di purificarsi in attesa della grande festività, che spiegano le tradizioni gastronomiche arrivate fino a noi. Erroneamente si pensa che l'aspetto penitenziale in ambito cristiano sia riservato solo alla Quaresima, invece anche il periodo di Avvento è di particolare rigore. Questo oggi sopravvive soprattutto nei Paesi dell'Europa orientale di tradizione ortodossa, ma già durante il VI Secolo, per fare un esempio occidentale, nella sua *Storia dei Franchi*, Gregorio di Tours, parlava di tre giorni di digiuno la settimana in Avvento.

Ciò non toglie che durante questo tempo ci si industriasse per preparare cibi che, rispettando le regole, potessero dare soddisfazione al palato usando ciò che si aveva comunemente in casa. Nasce così il grande impiego del pane, un alimento che può essere la base sia di una ricetta povera e penitenziale che, aggiungendo semplicemente

delle spezie, di una ricca e di festa. Non a caso il dolce tipico natalizio, in tutta Europa, è un pane dolce arricchito con ogni ben di Dio, di cui il panettone è solo una celebre variante.

Da questo punto di vista è esemplare la "puccia", pugliese, un grosso pane tondo che in origine veniva farcito con ingredienti poveri provenienti dall'orto. Era uno dei cibi penitenziali più diffusi dell'Avvento (ma anche della Quaresima) a cui, nei giorni prescritti, poteva essere aggiunta una fetta di formaggio.

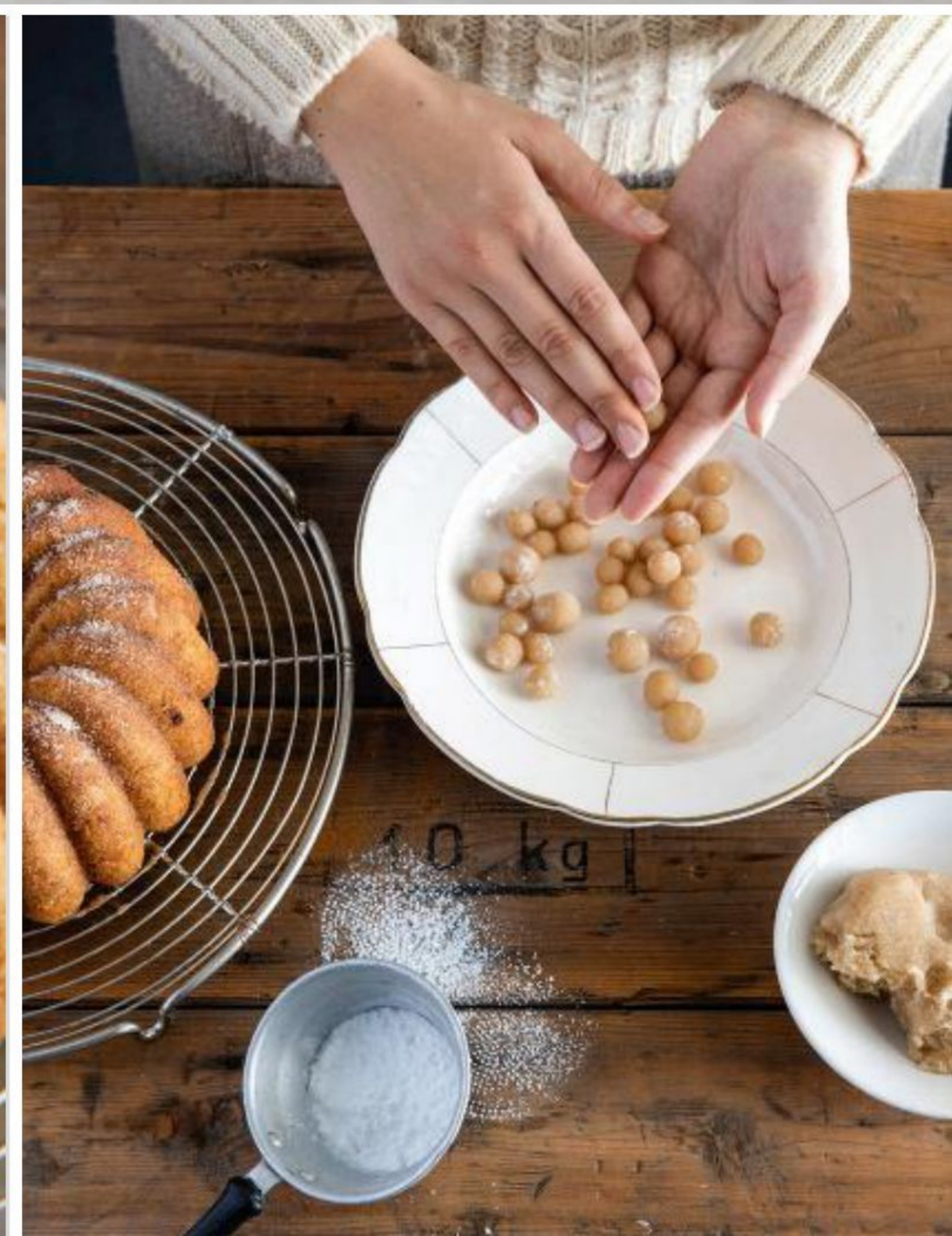
Con il tempo, la "puccia" è divenuta anche pane di festa e ciò mostra come i cambiamenti della cucina siano legati alla vita sociale e religiosa. Il mutamento è avvenuto dopo la proclamazione del dogma cattolico dell'Immacolata Concezione di Maria, nel 1854: da allora, in molte zone della Puglia, l'8 dicembre per celebrare la ricorrenza si preparava una "puccia" bianca che ricorda la purezza della Madonna.

Giorni di penitenza e giorni di festa

Questo fatto ci conduce a considerare un altro aspetto che rende particolare la cucina dell'Avvento, vale a dire che tale periodo di purificazione è costellato di festività cristiane importanti che consentono di sospendere prescrizione e divieti. Rimaniano in Puglia per San Nicola, che si celebra il 6 dicembre. In questa occasione si preparano le cartellate, pasta di pane modellata a forma di rosa fritta nell'olio e servita con vino cotto, e le castagnelle, docetti a base di mandorle. Il giorno successivo, a Milano, si festeggia Sant'Ambrogio: tradizionalmente si mangia busecca, cioè trippa, e risotto con l'osso buco; il dolce tipico è la torta paesana preparata, naturalmente, con il pane. Il giorno di Santa Lucia, 13 dicembre, in molte zone d'Italia i bambini ricevono dolci e doni come a Natale: taralli dolci in Puglia, biscotti all'anice in Abruzzo, biscotti al cioccolato e speziati a Verona, biscottini di frolla e monetine di zucchero a Bergamo, solo per fare qualche esempio.

Non deve stupire dunque se, anche fuori dall'ambito strettamente religioso, il tempo che precede il Natale oggi si riempie di occasioni per stare insieme assaporando il clima della festa che verrà.

CIAMBELLA
SPEZIATA
pag. 15



TORTA MERINGATA
FARCITA



TORTA MERINGATA FARCITA

ELABORATA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA + RIPOSO
COTTURA 55 MINUTI
960 CAL/PORZIONE

per la torta 130 g di farina 00 – 1 cucchiaino di lievito per dolci – 100 g di zucchero – 3 uova – 55 g di olio di girasole – 40 g di latte tiepido – 35 g di succo di limone – 120 g circa di marmellata di limoni – burro e farina per lo stampo – sale
per la meringa 60 g di albumi – 120 g di zucchero
per i biscotti 180 g di miele millefiori – 140 g di zucchero di canna – 4 cucchiaini di spezie miste
per biscotti – 1 cucchiaino raso di bicarbonato – 230 g di burro – 1 uovo – 540 g di farina 00 – sale
per la glassa 30 g di albume – 1 cucchiaino di succo di limone – 130 g circa di zucchero a velo

1 Preparate i biscotti. In una ciotola mescolate la farina con 1 pizzico di sale e il bicarbonato. Fate intiepidire il miele e lo zucchero con le spezie; versatelo in una ciotola, unite il burro e mescolate. Unite l'uovo e mescolate nuovamente quindi aggiungete la farina, poco alla volta, mescolando fino a ottenere una palla. Avvolgetela nella pellicola e fatela raffreddare in frigo per almeno 30 minuti.

2 Stendete la pasta a uno spessore di 5 mm, ritagliate tanti biscotti a forma di casetta con la base di circa 10 cm e di diversa altezza, poi disponeteli sulla placca ricoperta con carta da forno. Cuoceteli in forno a 180° per 10 minuti, quindi sformateli e fateli raffreddare.

3 Preparate la glassa. Montate leggermente l'albume con un frusta; unite il succo di limone, lo zucchero a velo e mescolate fino a ottenere un composto omogeneo. Trasferite la glassa in una sacca da pasticciere con una bocchetta del diametro di 1,5 mm e decorate i biscotti disegnando a piacimento le porte e le finestre.

4 Preparate la torta. Imburrate e infarinate uno stampo da 30x8 cm. Separate i tuorli dagli albumi. Setacciate la farina in una ciotola con il lievito, unite lo zucchero e il sale e mescolate. Fate un pozzetto al centro e unite i tuorli, l'olio e il latte. Mescolate, unite il succo di limone e mescolate nuovamente. Montate gli albumi a neve e incorporateli delicatamente all'impasto mescolandoli con una spatola. Versate l'impasto nello stampo imburrato e cuocete in forno a 180° per 40 minuti circa. Sformatelo, fatelo raffreddare per circa 15 minuti, poi sformatelo e fatelo raffreddare completamente. Tagliate il dolce a metà nel senso dello spessore, farcitelo con la marmellata di limoni e richiudetelo con la parte superiore.

5 Preparate la meringa. Portate a bollore 30 g di acqua e lo zucchero. Montate gli albumi, versatevi lo sciroppo e montate finché sono gonfi. Coprite il dolce con la meringa e fatela dorare sotto il grill. Completate con le casette di biscotto disponendolo lungo i lati maggiori della torta e servite.

CIAMBELLA SPEZIATA

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA + RIPOSO
COTTURA 50 MINUTI
580 CAL/PORZIONE

1 mela renetta – 360 ml di sidro – 120 ml di latte – 60 ml d'olio di girasole – 2 cucchiaini di estratto di vaniglia – 335 g di farina 00 – 1,5 cucchiaini di lievito – 1/2 cucchiaino di bicarbonato – 1/2 cucchiaino di cannella in polvere – 1/4 di cucchiaino di noce moscata in polvere – 1/4 di cucchiaino di zenzero in polvere – 1/4 di cucchiaino di chiodi di garofano in polvere – 115 g di burro + quello per lo stampo – 150 g di zucchero di canna – 100 g di zucchero – 3 uova – sale
per rifinire 85 g di burro – 80 g di zucchero – 1 cucchiaino colmo di cannella in polvere – sale
per decorare 1 bicchiere di farina di mandorle – 1 bicchiere scarso di zucchero – sidro – cannella in polvere – zucchero a velo

1 Sbucciate la mela, grattugiatela e mettetela in un pentolino con il sidro. Portate a ebollizione, abbassate la fiamma e fate cuocere fino a che il sidro sarà evaporato e la mela sarà diventata morbida. Schiacciatela bene con una forchetta (dovrete ottenere circa 240 ml di purea di mela) e mescolatela con l'olio, il latte e la vaniglia.

2 In una ciotola, setacciate la farina con il lievito, il bicarbonato e le spezie e un pizzico di sale. Lavorate il burro ammorbidito con lo zucchero fino a renderlo soffice e spumoso, quindi sgusciate le uova e unitene una alla volta, sempre mescolando. Unite la farina setacciata con le spezie alternandola allo zucchero di canna e al mix di mela, olio e latte, poi continuate a mescolare fino ad amalgamare bene gli ingredienti. Versate l'impasto nello stampo imburrato, livellate la superficie con una spatola e infornatelo a 180° per circa 40 minuti. Sfornate il dolce, fatelo riposare per 15 minuti nello stampo poi capovolgetelo su una gratella per dolci e fatelo raffreddare.

3 Rifinite il dolce. Mescolate lo zucchero con un pizzico di sale e la cannella; fate fondere il burro in un pentolino fino a farlo diventare color nocciola. Versate e spennellate il burro su tutta la superficie del dolce e spolverizzatelo con il mix di zucchero e cannella premendolo bene su tutta la superficie per farlo aderire.

4 Decorate. Mescolate la farina di mandorle con lo zucchero e qualche cucchiaino di sidro fino a ottenere un impasto denso ed elastico. Aiutandovi con le mani spolverizzatelo di zucchero a velo, formate tante palline di circa 1 cm di diametro. Trasferite il dolce su un piatto da portata, riempite il foro centrale con una parte delle palline di pasta di mandorle preparate e distribuite le altre attorno al dolce. Spolverizzatele con la cannella e servite.



BISCOTTI DELL'AVVENTO

1 PREPARETE I BISCOTTI ALLA VANIGLIA. MONTATE 115 G DI BURRO CON 110 G DI ZUCCHERO; UNITE 1 UOVO SGUSCIATO E LAVORATE L'IMPASTO; QUINDI AGGIUNGETE 1 CUCCHIAINO DI ESTRATTO DI VANIGLIA, 220 G DI FARINA 00, SALE E IMPASTATE. DIVIDETE L'IMPASTO IN 2 PANETTI, AVVOLGETELI NELLA PELLICOLA E METTETELI IN FRIGO PER 2 ORE.

2 PREPARETE I BISCOTTI AL CACAO. MONTATE 115 G DI BURRO CON 110 G DI ZUCCHERO. UNITE 1 UOVO SGUSCIATO, 1 CUCCHIAINO DI ESTRATTO DI VANIGLIA 160 G DI FARINA 00, SETACCIATA CON 50 G DI CACAO E 1 CUCCHIAIO DI AMIDO DI MAIS, SALE E IMPASTATE. DIVIDETE L'IMPASTO IN 2 PANETTI, AVVOLGETELI NELLA PELLICOLA METTETELI IN FRIGO PER 2 ORE.

3 TOGLIETE DAL FRIGO 1 PANETTO ALLA VOLTA E STENDETELO ALLO SPESSORE DI 5 MM. CON UN COPPAPASTA ROTONDO COL BORDO ONDULATO RICAVATE DEI DISCHI DI CIRCA 5 CM DI DIAMETRO E TRASFERITELI SU UNA TEGLIA RIVESTITA DI CARTA DA FORNO. CUOCETE I BISCOTTI IN FORNO A 180° PER 10 MINUTI, POI SFORNATELI E FATELI RAFFREDDARE.

4 PREPARETE LA GLASSA, MONTATE LEGGERMENTE 30 G DI ALBUME UNITE 1 CUCCHIAINO DI SUCCO DI LIMONE, 130 G DI ZUCCHERO A VELO E MESCOLATE. TRASFERITE LA GLASSA IN UNA TASCA DA PASTICCERE CON UNA BOCCHETTA DA 1,5 MM E DECORATE I BISCOTTI. FATE ASCIUGARE LA GLASSA E USATELI PER LE PREPARAZIONI DELL'AVVENTO. PER CIRCA 60 BISCOTTI.





STELLA DI NATALE CON
FARCIA DI RICOTTA DI CAPRA
pag. 19



GUIDO GOBINO

CHOCOLATE TRADITION FROM TURIN



INNAMORATI DEL NOSTRO CIOCCOLATO IN TUTTE LE SUE FORME.

GUIDO GOBINO

Guido Gobino

Via Cagliari 15/B - 10153 Torino, Italy
guidogobino.it - info@guidogobino.it
VISITA LA FABBRICA negozio@guidogobino.it
PRENOTA LA DEGUSTAZIONE IN BOTTEGA lebotteghe@guidogobino.it

SCOPRI LE NOSTRE
MATERIE PRIME

Botteghe di Torino
Via Lagrange 1/A
Corso Vittorio Emanuele II 72

Botteghe di Milano
Corso Garibaldi 39
Corso Magenta 36

Punto vendita
e degustazione
Aeroporto S. Pertini, Caselle T.se



STELLA DI NATALE CON FARCIA DI RICOTTA DI CAPRA

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
520 CAL/PORZIONE

2 rotoli di pasta sfoglia rettangolare da 230 g ciascuno – 500 g di ricotta di capra – 13 pomodori secchi sott'olio – 40 g di anacardi sgusciati – 1 arancia non trattata – un mazzetto di timo – 1 tuorlo – 3 cucchiari di latte – sale – pepe

1 Sgocciolate 10 pomodori dall'olio e tritateli; separatamente, tritate gli anacardi. In una ciotola, mescolate entrambi gli ingredienti con la ricotta e qualche fogliolina di timo, sale, pepe e la scorza dell'arancia grattugiata.

2 Srotolate i rettangoli di pasta sfoglia sul piano di lavoro e tagliateli in 7 strisce della stessa larghezza parallelamente al lato più corto. Conservatene 7 intere e dividete a metà le altre 7 in modo da avere a disposizione 14 strisce più corte.

3 Sulle 7 strisce più lunghe spalmate metà della farcia, quindi arrotolatele formando altrettante spirali cilindriche. Posizionatene una in piedi al centro di uno stampo di circa 28 cm a forma di stella con 6 punte foderato con carta da forno; disponete le altre 6 spirali sulle punte della stella. Spalmate le 14 strisce di pasta più corte con la farcia rimasta, arrotolatele e posizionatele nello stampo leggermente distanziate.

4 Sbattete il tuorlo con il latte e spennellatelo sulla pasta sfoglia. Cuocete la stella in forno a 200° per 35 minuti. Sforatela e fatela riposare fuori dal forno per 15 minuti dentro lo stampo; quindi capovolgetela su un piatto e poi giratela nuovamente per trasferirla sul piatto da portata. Spolverizzatela coi pomodori rimasti tritati, qualche rametto di timo e servitela tiepida.

FIORE DI PANE AL SESAMO

ELABORATA
PER 8 PERSONE
PREP. 1 ORA + RIPOSO
COTTURA 45 MINUTI
430 CAL/PORZIONE

800 g di farina Manitoba + la farina per il piano di lavoro – 2 cucchiaini di zucchero – 1 cucchiaino di lievito di birra disidratato – olio extravergine d'oliva – 1 uovo – 3 cucchiari di latte – 2 cucchiari di semi di sesamo – 2 cucchiaini di sale

1 Scaldate 4 dl d'acqua in un pentolino, versatene metà in una ciotola con lo zucchero e il lievito e fate riposare tutto per 5 minuti fino a quando si forma la schiuma. Mettete

la farina in un'altra ciotola e formate al centro una fontana; versate l'acqua con il lievito e iniziate a impastare unendo a poco a poco l'acqua rimasta e 4 cucchiaini d'olio.

Continuate a impastare, unite il sale e impastate per altri 10 minuti fino a ottenere un impasto liscio, elastico e omogeneo. Trasferitelo in una ciotola, copritelo con pellicola alimentare e fatelo lievitare in un luogo tiepido e privo di correnti per circa 1 ora e 30 minuti

2 Riprendete l'impasto e dividetelo a metà. Lasciate una parte nella ciotola coperta con la pellicola e dividete l'altra metà in 4 parti uguali. Stendete queste ultime sul piano di lavoro leggermente infarinato e formate 4 dischi di circa 24 cm di diametro. Appoggiate il primo disco su una teglia rivestita di carta da forno, ungetelo leggermente con poco olio e copritelo col secondo disco. Ungete quest'ultimo, sovrapponetelo il terzo disco, ungete ancora con olio e completate con il quarto.

3 Con un coltello appuntito, incidete un asterisco (formato da due croci concentriche sfalsate di 45°) al centro dei dischi sovrapposti penetrando fino allo strato di base e arrivando con i tagli fino a circa 2 cm dal bordo.

Partendo dal centro dell'incisione, prendete con le dita la punta di un "petalo" di pane e apritelo verso l'esterno appoggiandolo sul bordo della pasta in modo che smargini di 3-4 cm. Ripetete l'operazione con gli altri 7 "petali" in modo da ottenere una corona.

4 Prendete l'altra metà dell'impasto e dividetela in 5 parti uguali. Tenetene da parte 1 e, sul piano di lavoro leggermente infarinato, stendete le altre in 4 dischi grandi come il diametro interno della corona di pane appena formata. Quindi sovrapponeteli ungendo la superficie tra uno strato e l'altro come avete fatto in precedenza. Posizionate i dischi sovrapposti all'interno della corona di pane più grande; come in precedenza, incidete un asterisco al centro arrivando con i tagli a circa 2 cm dal bordo. Praticate le incisioni in modo che i "petali" della corona più piccola vadano a cadere tra un "petalo" e l'altro di quella più grande. Quindi, aprite anche la corona più piccola come avete fatto precedentemente.

5 Con la parte dell'impasto rimasta formate una palla, appiattitela leggermente e posizionate la al centro della corona di pane. Lasciate lievitare la preparazione per circa 30 minuti. In una ciotola, sgusciate l'uovo e sbattetelo leggermente con il latte, quindi spennellate con il composto ottenuto tutta la superficie del fiore di pane.

Spolverizzate subito con i semi di sesamo, trasferite in forno e cuocetelo a 200° per circa 45 minuti. Se durante la cottura la superficie tende a scurirsi troppo copritela con un foglio di alluminio. Sforate il pane, fatelo raffreddare e servite.

INTERVISTA



DAI *PROMESSI SPOSI* A *DON CAMILLO*, DA *HARRY POTTER* AL *SIGNORE DEGLI ANELLI*, LA SCRITTRICE LUISA VASSALLO HA STUDIATO CHE COSA CI DICONO LE GRANDI SAGHE LETTERARIE SUL CIBO E SULLA TAVOLA.

C'È SOLO IL CIBO DI NATALE O ANCHE QUELLO DI AVVENTO DI NELLA LETTERATURA?

IN GENERE GLI SCRITTORI SI CONCENTRANO DI PIÙ SUL NATALE, MA CI SONO PAGINE CHE NON SI SPIEGHEREBBERO SENZA LA FRUGALITÀ DELL'AVVENTO. PENSO AL *CANTO DI NATALE* DI DICKENS O ALLA *FAVOLA DI NATALE* DI GUARESCHI. QUI, PIÙ CHE L'OPULENZA, C'È PIACERE DELLA COMPAGNIA DI CHI SI STRINGE A TAVOLA. DEL RESTO I "COMPAGNI" SONO COLORO CHE DIVIDONO IL PANE, TIPICO CIBO DELL'AVVENTO.

PIÙ CHE RICETTE, DUNQUE, SI TROVA LO SPIRITO GIUSTO?

SÌ, LE PAGINE PIÙ BELLE CI INSEGNANO CHE LA CUCINA E LA TAVOLA DI NATALE DEVONO ESSERE PREPARATE DA UN PERIODO IN CUI SI IMPARA A STARE INSIEME GODENDO DI POCO.

SI TROVA COMUNQUE QUALCHE RIFERIMENTO A CIBI PARTICOLARI?

L'AVVENTO TERMINA CON LA VIGILIA CHE UNA VOLTA SUGGERIVA UNA CERTA FRUGALITÀ PER SANI PRINCIPI DIETETICI E SIMBOLICI TALI DA FAR RISALTARE LA RICCHEZZA DELLA FESTA STESSA. QUI IL RE DELLA TAVOLA È IL CAPITONE, COME CI RICODANO, PER ESEMPIO, EDUARDO DE FILIPPO CON *NATALE IN CASA* CUIPIELLO E LUCIANO DE CRESCENZO CON *COSÌ PARLÒ BELLAVISTA*. LA GROSSA ANGUILLA VIENE CONSUMATA IN RICORDO DELLA VITTORIA CONTRO "L'ANTICO SERPENTE".



COSTADORO

MAP COMMUNICATION



NASCONO DAI VIGNETI DEL **PICENO**,
ACCAREZZATI DALLA BREZZA DEL **MARE**
E PRODOTTI CONIUGANDO LA
TRADIZIONE E L'INNOVAZIONE

I vini COSTADORO nascono dall'esperienza di una cantina che dagli anni Sessanta produce buon vino. La storia e la passione con cui si seguivano un tempo tutte le fasi della produzione del vino rivivono oggi nella gamma completa dei rossi, dei bianchi e delle bollicine. VINO SPUMANTE PASSERINA BRUT è un vino genuino che porta con sé tutto il gusto della tradizione.

vinicostadoro.com |

seguici su



PANETTONE GASTRONOMICO
AI CARCIOFI E PARMIGIANO
CON FARCIA AI SALUMI

pag. 22



PANETTONE GASTRONOMICO AI CARCIOFI E PARMIGIANO CON FARCIA AI SALUMI

ELABORATA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 2 ORE
COTTURA 40 MINUTI
460 CAL/PORZIONE

per il panettone 600 g di farina 00 –
6 uova – 200 ml di olio di semi di girasole
– 200 ml di latte – 100 g di parmigiano
reggiano grattugiato – 2 bustine di lievito
per torte salate – 10 cuori di carciofo sott'olio
ben sgocciolati – sale – pepe
per la farcia alla bresaola 120 g di bresaola
a fette sottili – 100 g di panna acida –
100 g di zucca cotta a vapore o al forno –
2 bacche di ginepro
per la farcia al prosciutto cotto 120 g
di prosciutto cotto a fette sottili –
120 g di formaggio spalmabile tipo
Philadelphia – 2 cucchiari di Porto
– 15 g di pistacchi tritati – pepe nero
per la farcia di coppa 120 g di coppa a fette
sottili – 130 g di maionese – 4 albicocche
secche tritate
per la farcia di mortadella 120 g di mortadella
a fette sottili (o mortadella tartufata) –
80 g di burro al tartufo
per decorare 2 cuori di carciofo – olio di semi
di arachide per friggere

1 Preparate il panettone. Sgocciolate i cuori di carciofo dall'olio di conservazione, tamponateli con carta da cucina, tritateli finemente e teneteli da parte. Versate la farina in una ciotola, unite il lievito e il parmigiano grattugiato e mescolate molto bene in modo che gli ingredienti si amalgamino. Fate un pozzetto al centro e unite le uova sgusciate, l'olio di girasole, il latte, un pizzico di pepe e due pizzichi di sale. Mescolate con un cucchiaino di legno fino a ottenere un impasto omogeneo e senza grumi. Incorporate i carciofi sott'olio tritati, mescolate ancora e quindi suddividete l'impasto in 2 stampi a cerniera rotondi del diametro di circa 30 cm rivestiti con carta da forno.

2 Trasferite gli stampi in forno e cuocete a 180° per 40 minuti circa finché i due panettoni risulteranno gonfi e dorati. Fate la prova stecchino (che deve risultare ben asciutto dopo essere stato infilato nei panettoni in forno) e se durante la cottura vedete che la superficie si scurisce troppo coprite con un foglio di alluminio. Sfornate i panettoni, fateli intiepidire per circa 15 minuti negli stampi, poi sformateli e fateli raffreddare completamente.

3 Eliminate la calotta di uno dei due panettoni (potete usarla separatamente

per un'altra preparazione farcendola a piacere) e tagliatelo orizzontalmente in 4 dischi. Togliete la calotta anche al secondo panettone (ma questa tenetela da parte) e tagliate anch'esso orizzontalmente in 4 dischi.

Farcite due fette di panettone alla volta come indicato di seguito.

4 Preparate la farcia alla bresaola. Tritate la zucca e riducete in polvere il ginepro in un mortaio oppure nel mixer; in una ciotola, mescolate la panna acida con la zucca e il ginepro. Quindi, spalmate una fetta di panettone con il composto preparato, disponetevi sopra la bresaola e copritela con un'altra fetta di panettone.

5 Preparate la farcia al prosciutto cotto. In una ciotola, mescolate il formaggio spalmabile con il Porto e una macinata di pepe; spalmate il composto ottenuto su una fetta di panettone, spolverizzate con i pistacchi tritati, disponetevi sopra il prosciutto cotto e coprite con un'altra fetta di panettone.

6 Preparate la farcia all coppa. Spalmate la maionese su una fetta di panettone, aggiungete le albicocche secche tritate, disponetevi sopra le fettine di coppa e richiudete con un'altra fetta di panettone. Preparate la farcia alla mortadella. Spalmate il burro su una fetta di panettone, disponetevi sopra la mortadella e coprite con un'altra fetta di panettone.

7 Assemblate i quattro "sandwich" di panettone appena preparati sovrapponendoli l'uno all'altro. Quindi, con un coltello affilato, tagliate verticalmente il panettone così composto in 4 spicchi e richiudetelo nuovamente con la calotta superiore tenuta da parte.

8 Decorate. Tagliate i cuori di carciofo a spicchi sottili e friggeteli nell'olio bollente. Sgocciolateli su carta da cucina e posizionate in cima al panettone. Servite subito o conservate in frigorifero fino a 30 minuti prima di servire.



L'AVVENTO

IL TERMINE AVVENTO DERIVA DAL LATINO *ADVENTUS* IN RIFERIMENTO ALLA VENUTA DI CRISTO SULLA TERRA ATTRAVERSO L'INCARNAZIONE. DURANTE QUESTO PERIODO, I CRISTIANI SONO CHIAMATI A PREPARARSI ALLA FESTA SOLENNE DELLA NATIVITÀ ATTRAVERSO LA PREGHIERA E IL RIGORE, CHE RIGUARDA ANCHE LA CONSUMAZIONE DEGLI ALIMENTI. NEL RITO ROMANO L'AVVENTO DURA QUATTRO SETTIMANE E INIZIA IN UN GIORNO COMPRESO FRA IL 27 NOVEMBRE E IL 3 DICEMBRE, IN MODO CHE SIA POSSIBILE CELEBRALO IN QUATTRO DOMENICHE. NEL RITO AMBROSIANO, ADOTTATO NELLA DIOCESI DI MILANO, COMPRENDE SEI DOMENICHE E PUÒ DURARE SEI SETTIMANE PIENE; INIZIA LA PRIMA DOMENICA DOPO IL GIORNO DI SAN MARTINO (11 NOVEMBRE). NELLE CHIESE ORTODOSSE DURA 40 GIORNI, A PARTIRE DAL 15 NOVEMBRE.

KENWOOD

kCOOK MULTI SMART

*Cucina SMART,
vivi semplice*



kCook Multi Smart è il nuovo robot tuttotfare della tua cucina. Connesso con l'App e la bilancia, ti permette di preparare qualsiasi piatto direttamente dallo smartphone. L'App ti guida costantemente in ogni passaggio della ricetta: dalla scelta degli ingredienti agli accessori da utilizzare e ti suggerisce anche gli ingredienti alternativi da sostituire a quelli della ricetta originale. E con la bilancia connessa è possibile pesare tutti gli ingredienti con una precisione da 1 g a 6 kg ed avere sempre la perfezione in tavola. **Intelligenza e semplicità: la cucina del futuro.**



SELEZIONA
TRA 400+ RICETTE



PESA CON LA BILANCIA
CONNESSA



CUCINA DIRETTAMENTE
DALLO SMARTPHONE

**Scopri dove vederlo
in azione su**

kcookmultismart.it

Gusta un Natale bio



Quando la tradizione incontra eccellenti materie prime biologiche nascono bontà uniche, perfette da condividere nei giorni di festa.

Panettoni e pandori **classici, vegan, senza glutine** e **senza olio di palma**: scopri la ricetta ideale per il tuo Natale.



SENZA
GLUTINE

VEGAN

www.fiordiloto.it

Dal 1972

fior di lolo

Sempre con te

Seguici su



Il bon ton è servito

ALLA FINE DI UN BUON PRANZO, ANCHE LA TAZZINA VA OFFERTA CON CURA: LE REGOLE INDISPENSABILI PER PREPARARE UN VASSOIO DEGNO DI APPLAUSI

di Daniela Falsitta, in collaborazione con Accademia Vergnano

Il pranzo di Natale è terminato? I piatti erano ottimi, il servizio impeccabile, gli ospiti a proprio agio? Attenzione a non cadere proprio sul caffè! Per quanto possa sembrare la "portata" più semplice, servirlo con cura, secondo le regole del galateo, farà la differenza nel prosieguo della giornata. L'arrivo del caffè, infatti, tanto per cominciare, corrisponderà al trasferimento degli ospiti dalla tavola al soggiorno, dove probabilmente avrà luogo lo scambio dei regali e si infittiranno le chiacchiere. Lì dovrà raggiungerli su un bel vassoio, senza centrini, ma con tovaglioli di lino e belle tazzine.

Va servito caldo

Il caffè di fine pasto dev'essere ben caldo. Se gli ospiti sono tanti, bisogna quindi prevedere un bricco chiuso da portare in soggiorno. Altrimenti andrà bene la moka. Solo se si usano le capsule, meglio servirlo a tranches, poche tazze per volta. Sul vassoio vanno anche predisposti il latte, caldo e freddo, e le zuccheriere, una per lo zucchero bianco, una per quello di canna che spesso viene preferito al primo; panna, cannella, cacao e un dolcetto per ingolosire. Dev'essere la padrona di casa a chiedere agli ospiti quanti cucchiaini di zucchero gradiscono, in modo da non farli scomodare, non rischiare che incidentalmente versino la bevanda e, infine, per toglierli dall'imbarazzo di non berlo amaro, come vorrebbero i puristi. Sui gusti d'altronde non si discute. La tazzina si poserà su un piattino e va porta con il manico rivolto a destra, lo stesso lato del cucchiaino. Secondo Carolina Vergano, che fa parte della famiglia proprietaria



della storica torrefazione torinese, negli ultimi anni il massimo dell'ospitalità sarebbe proporre diversi tipi di caffè, preparati con miscele diverse e differenti strumenti (moka, caraffa con filtro, french press e così via).

Regole per l'ospite

Anche chi riceve la tazzina deve avere un certo savoir faire. Per esempio farla ondeggiare, come se fosse un calice di vino, non ha alcun senso. È giusto invece mescolare la bevanda anche quando non c'è zucchero. Attenzione però: il caffè non va "girato"! Piuttosto si muove con il cucchiaino dall'alto in basso, in modo da uniformare la concentrazione. Il cucchiaino, infine, va rimesso subito sul piattino, non lo si lascia immerso e ancora peggio, non si succhia né si usa per mangiare la schiuma in superficie.



TARTUFINI AL CACAO

Lavorate 175 g di burro ammorbidito in una ciotola con 3 cucchiaini di zucchero, fino a ottenere una crema soffice e liscia. Intanto fate fondere a bagnomaria 250 g di cioccolato fondente tagliato a pezzetti insieme a 1 cucchiaino di panna fresca, aggiungete 1 cucchiaino di caffè ristretto e versate tutto delicatamente sul composto di burro mescolando. Lasciate intiepidire per qualche minuto e aggiungete 1 cucchiaino di rum e 2 tuorli. Mettete in frigorifero la ciotola, finché il composto sarà un poco ispessito. Versate abbondante cacao in una placca e aromatizzatelo con 1 bustina di vaniglia. Togliete dal frigo il composto al cioccolato e formate, con le mani cosparse di cacao, circa 12 palline. Passatele man mano nel cacao e conservatele in luogo fresco, fino al momento di servirle con il caffè.

SEMPLICI PIACERI

Insalate di mare

DELICATI, FRESCHI ED ELEGANTI. I PRANZI DI FESTA INIZIANO CON ANTIPASTI DI PESCE CHE ONORANO LA TRADIZIONE CON CREATIVITÀ

a cura di Barbara Roncarolo, ricette di Antonella Pavanello,
foto di Francesca Moscheni, styling di Francesca Salvemini

INSALATA DI CAPESANTE
GRIGLiate CON INSALATA
BELGA, ROQUEFORT E
NOCCIOLE

pag. 34

TROTA SALMONATA AFFUMICATA, KUMQUAT E CITRONNETTE AL CAMPARI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA NESSUNA
350 CAL/PORZIONE

300 g di trota salmonata affumicata – **80 g di songino già lavato e asciugato** – **12 kumquat (mandarini cinesi)** – **2 finocchi** – **3 cucchiai di olive taggiasche denocciolate** – **pepe per la citronnette** **90 ml di olio extravergine d'oliva** – **2 cucchiai di succo di limone** – **2-3 cucchiai di Campari** – **2 cucchiaini di zucchero** – **sale** – **pepe**

1 Preparate la citronnette: mescolate in una ciotola lo zucchero, un pizzico di sale, una macinata di pepe, il succo di limone e il Campari. Quando il liquido è emulsionato, unite l'olio a filo, sbattendo con una frusta e mettete da parte.

2 Pulite i finocchi, lavateli e affettateli finemente con una mandolina o un'affettatrice. Lavate i kumquat, asciugateli e tagliateli a fettine, eliminando i semi. Spezzettate la trota eliminando eventuali lisce.

3 Sistemate i finocchi al centro di un'insalatiera, distribuite attorno il songino e le olive, unite la trota affumicata e le fettine di kumquat, condite con la citronnette e profumate con una macinata di pepe.

In tutto il servizio
piatti Cup&Co.
Indirizzi
a pagina 154



LA TRADIZIONE DI DOMANI.



Anche il polpo
fa il tenero con lui.

È proprio vero che in cucina nascono legami speciali. Basta avere l'olio **extravergine d'oliva** giusto. Perché ogni ingrediente ha caratteristiche specifiche che solo un grande olio sa valorizzare. Ecco perché insieme a un team di chef internazionali abbiamo studiato una linea completa e innovativa, dedicata ai protagonisti della cucina italiana: carne, pasta, pizza, pesce e verdure. **Lasciati conquistare anche tu**, prova la tua cucina.



GAMBERI, MELONE E ICEBERG AL PROFUMO DI LIME E MENTA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 3 MINUTI
150 CAL/PORZIONE

1 cespo di insalata Iceberg – 500 g di code di gambero o mazzancolle sgusciate – 1/4 di melone bianco invernale – 3 lime – 1 manciata di foglie di menta fresca – olio extravergine d'oliva – 1 cucchiaino di semi di papavero – sale – pepe bianco

1 Cuocete le code di gambero (o mazzancolle) al vapore per circa 3 minuti. Tagliate l'insalata Iceberg a striscioline, lavatela e asciugatela bene con carta da cucina. Sbucciate il melone, tagliatelo a spicchi di 2 cm di spessore e poi riduceteli a piccoli triangoli. Lavate i lime, grattugiate la scorza di 2, spremete il succo di 2 e 1/2, affettate molto finemente la metà rimasta e dividete ancora a metà le fettine ottenute. Tagliate metà delle foglie di menta a julienne finissima.

2 Mescolate il succo di lime con 90 ml di olio extravergine d'oliva, la scorza grattugiata di lime, sale e pepe.

3 Disponete l'insalata sul fondo dei piatti, distribuitevi sopra i triangolini di melone, le code di gambero, qualche fettina di lime, le foglie di menta intere e quelle tagliate a julienne. Condite con la citronnette al lime, completate con i semi di papavero e servite.



TUTTO IL BUONO DEL CHICCO DI GRANO INTERO.



Il Pane Ritrovato. Il Pane Nuovo
www.molinodenti.it/ricette/

Miscela di farine di grano tenero, crusca e cruschello tostati, 100% naturale. Fonte di fibre, dalle ottime qualità panificatorie, ideale per creare prodotti gustosi e genuini ampliando l'offerta e andando incontro alle necessità di benessere del consumatore moderno. **INFIBRA+** è stata pensata e creata per mantenere inalterate le componenti del chicco e offrire più gusto grazie al germe di grano. **INFIBRA+** è indicata per preparazioni che necessitano di tempi medi di lavorazione.
Con aggiunta di Germe di Grano.

DENTI
DENTI
FARINE, NATURALMENTE.

WWW.MOLINODENTI.IT | SHOP.MOLINODENTI.IT

SCOPRI TUTTI I CORSI "MOLINO DENTI LAB" SU WWW.CORSI.MOLINODENTI.IT

ALICI MARINATE CON INDIVIA RICCIA E RAVANELLI AL SUCCO D'ARANCIA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA NESSUNA
200 CAL/PORZIONE

300 g di alici aperte a libro, trattate per l'uso a crudo - 1 piccolo cespo di indivia riccia - 2 arance - 10 ravanelli - 4 cucchiaini di chicchi di melagrana - 3 cucchiaini di melassa di melagrana (nei negozi etnici) - aceto - succo di limone - olio extravergine d'oliva - sale

1 Disponete le acciughe su un vassoio in un solo strato, coperte con l'aceto, e fatele marinare in frigo da 2 a 5 ore. Quando sono bianche scolatele, asciugatele con la carta e coprite con un'emulsione di olio, sale e poco succo di limone; fate insaporire per almeno 2 ore.

2 Affettate i ravanelli e metteteli in acqua e ghiaccio in frigorifero. Intanto pulite l'insalata e spezzettatela.

3 Sbucciate le arance, eliminando anche la pellicina bianca, quindi spellate al vivo gli spicchi inserendo la lama di un coltello tra una membrana e l'altra. Spremete con le mani le membrane rimaste per estrarre il succo, raccoglietelo in una ciotola e miscelatelo con la melassa di melagrana 3 cucchiaini di olio e un pizzico di sale.

4 Disponete l'insalata in un piatto da portata, distribuitevi sopra gli spicchi di arancia pelati al vivo, le fettine di ravanello ben sgocciate e le alici marinate e sgocciate. Completate con i chicchi di melagrana, il condimento a base di succo di arancia e servite.

NUOVI GUSTI. Lo stesso STILE.

Abbiamo creato due combinazioni esclusive di Sali Speziati per dare ai tuoi piatti un gusto unico. Portali in tavola con i nostri eleganti macinelli, studiati per macinare alla perfezione.



— GLI SPECIALISTI DELLE SPEZIE —

BACCALÀ MARINATO, CON RADICCHIO E MAIONESE DI ZUCCA

FACILE

PER 4 PERSONE

PREPARAZIONE 20' + RIPOSO

COTTURA 20 MINUTI

240 CAL/PORZIONE

2 piccoli cespi di radicchio tardivo – 180 g di mirtilli per il baccalà 300 g di baccalà ammollato (trattato per uso a crudo) – 1 limone – 1 arancia – olio extravergine d'oliva – sale – pepe
per la maionese 300 g di polpa di zucca mantovana – 1 arancia non trattata – 1 cucchiaino di zenzero fresco grattugiato – 1 cucchiaino di coriandolo in polvere – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Spremete l'arancia e il limone e versateli in una ciotola; unite 100 ml di olio extravergine, una generosa macinata di pepe, salate e mescolate bene. Tagliate il baccalà a cubetti di 2 cm, eliminando eventuali lisce, e fatelo marinare nel condimento preparato per almeno 2 ore, mescolando di tanto in tanto.

2 Per preparare la crema, cuocete la polpa di zucca per 20-30 minuti in forno a 200° o al vapore. Lavate l'arancia, grattugiate la scorza e spremete il succo. Frullate la zucca con il succo

e la scorza d'arancia, lo zenzero, il coriandolo, 50 ml circa di olio, sale e una generosa macinata di pepe. Infine diluite la crema con poca acqua, fino a ottenere la consistenza di una maionese. Pulite e lavate il radicchio e tagliatelo a pezzetti.

3 Al momento di servire sgocciolate il baccalà, passate rapidamente i mirtilli lavati e asciugati nella marinata e sgocciolateli. Stendete uno strato di maionese di zucca sul fondo dei piatti, distribuite la centro il radicchio, il baccalà e i mirtilli, spolverizzate con un pizzico di pepe e servite.





CAPESANTE CON ROQUEFORT E NOCCIOLE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 5 MINUTI
470 CAL/PORZIONE

12 capesante (noci e coralli)
– 50 g di nocciole sgusciate – 40 g
di burro – 4 cespi di insalata belga
– 120 g di roquefort – 60 ml di olio
extravergine d'oliva delicato (ligure
o del Garda) – 2 cucchiaini
di olio di nocciole – 1-2 cucchiaini
di aceto di mele – sale – pepe

1 Miscelate l'olio extravergine d'oliva e quello di nocciola con l'aceto, un pizzico di sale e una macinata di pepe. Pulite l'indivia belga, lavatela e asciugatela. Staccate una dozzina di foglie esterne, dividete i cespi a metà, affettateli ed eliminate il torsolo. Tostate le nocciole in una padella antiaderente senza condimento per circa 2 minuti e tritatele.

2 Staccate le capesante dalla conchiglia, lavatele bene e asciugatele perfettamente con carta da cucina. Fate fondere il burro in una larga padella antiaderente e, quando è spumeggiante, unite le capesante e rosolatele per 1-2 minuti per parte, finché risulteranno leggermente dorate.

3 Disponete alcune foglie intere e qualche foglia di indivia affettata in ciascun piatto, aggiungete 3 capesante, completate con le nocciole e il roquefort sbriciolato, condite con la salsina e una macinata di pepe e servite subito.



PUNTARELLE CON SPADA AFFUMICATO, RIBES ROSSO E SCORZA DI LIMONE CANDITA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 8 MINUTI
270 CAL/PORZIONE

**1 cespo di puntarelle (catalogna spigata) – 1/2
cespo di indivia belga – 50 g di rucola già pulita –
50 g di spinacini già puliti – 300 g di pesce spada
affumicato a fette – 200 g di ribes rosso – 1 limone
non trattato – 80 g di zucchero – olio extravergine
d'oliva – sale – pepe**

1 Staccate le puntarelle, eliminando la parte più dura alla base, e tagliatele in quarti. Staccate anche qualche fogliolina tenera dal cespo di indivia, lavatele, mettete tutto a bagno in acqua e ghiaccio e lasciatele in frigorifero, per almeno un'ora.

2 Lavate il limone, prelevate la scorza con un pelapatate ad archetto e spremete il succo. Versate in un pentolino 80 ml di acqua con lo zucchero e portate a ebollizione. Fate sobbollire per 3-4 minuti, unite le scorze di limone e fate cuocere per altri 3 minuti. Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare.

3 Sgocciolate le puntarelle dall'acqua ghiacciata e asciugatele bene. Disponetele sul fondo di ogni piatto con la rucola, l'indivia belga e gli spinacini e condite con sale, pepe, il succo del limone e un filo d'olio. Completate con le fette di spada affumicato, il ribes sgranato e le scorzette di limone candite e servite.

O la fai tu
o la facciamo noi
...
come la faresti
tu



INSAL'ARTE

OrtoRomi

Dal sapore della tradizione e della genuinità sono arrivate le nuove zuppe Insal'Arte. Ricette classiche come il minestrone o il passato di zucca e carote, e ricette più particolari come la zuppa di scarola e fagioli o di cipolla e lime compongono un assortimento che racchiude tradizione e innovazione. Da materie prime selezionate, sono senza conservanti e disponibili in 2 formati: 620 grammi e la monoporzione da 310 grammi.

Le Zuppe Insal'Arte, quello che mancava in tavola.



PER UN' ESPLOSIONE
DI GUSTI UNICI,
PERNIGOTTI.

1860
PERNIGOTTI

Ciocolato-Factory 



NOCCIOLE DI PRIMA SCELTA,
SAPIENTE TOSTATURA,
NATURALMENTE CREMOSE.

Le decorazioni sulla zuppiera della collezione Babel rievocano quelle settecentesche. È proposta anche nelle varianti rossa, blu e nero (€ 335).
Richard Ginori

la zuppiera

È SUO IL POSTO D'ONORE NELLE CENE DI FESTA. SIMBOLO DI UNA TRADIZIONE DA INTERPRETARE CON MODERNA CREATIVITÀ

a cura di Monica Pilotto, testo di Martina Liverani, ricetta di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro

In un lussuoso castello, una ricca e arcigna signora tiene una cena sfarzosa con ospiti illustri. Un gruppo di giovani e un po' impacciati allievi di scuola alberghiera sono chiamati a fare i camerieri alle prese con pietanze esotiche, rituali solenni e stoviglie bizzarre: tra queste, delle stravaganti zuppiere a forma di rana.

È una scena del film *Lunga vita alla signora!*, diretto da Ermanno Olmi. Ma è anche una bella metafora di come un oggetto per la tavola, la zuppiera in questo caso, assuma il ruolo di simbolo con un significato più ampio del suo mero uso (contenere cibo caldo): ostentazione, accoglienza e condivisione, per esempio. È l'immagine che associamo al concetto di "portare in tavola": una zuppiera colma di qualcosa di caldo e confortevole da condividere. Accessorio di convivia-

lità e di casa (ma sta tornando anche nei ristoranti che vogliono appropriarsi dello stile domestico dei piatti da portata a scapito dell'impiattamento singolo), la zuppiera è - per dimensione, per ruolo e per storia - il pezzo più importante di ogni servizio di stoviglie da tavola. La sua diffusione è certamente antica e comune, anche se con funzioni diverse da quelle a cui siamo abituati ora. Di quell'antenata, la zuppiera odierna mantiene l'idea di convivialità e nelle tavole tradizionali appare per i pranzi e le cene delle feste: naturalmente a Natale, quando il clima e il menu di rito prevedono di cucinare qualcosa di ricco e caldo, come tortellini in brodo di cappone, minestra maritata o passatelli.

segue >



Vivi la cucina con leggerezza.

La leggerezza è importante, nella vita come in cucina.
E noi lo sappiamo bene: i nostri stampi sono leggeri ed ottimizzati
per una cottura uniforme, perché realizzati in acciaio di qualità superiore.
Così il calore si diffonde meglio e tu ottieni sempre grandi risultati,
senza smettere di goderti la vita.

www.guardini.com



MADE IN ITALY



Guardini

Il piacere italiano di cucinare

comfort food

Colma di minestra calda da condividere, ancora oggi la zuppiera di antico e intrinseco splendore, in pregiata porcellana traslucida, è regina sulla tavola

MINESTRA IMBOTTITA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30
COTTURA 5 MINUTI
420 CAL/PORZIONE

200 g di farina 00 – 2 uova – 1,5 litri di brodo di carne – 2 carote per il ripieno 200 g di ricotta morbida – 1 uovo – 100 g di parmigiano reggiano grattugiato – 1 limone non trattato – noce moscata – 10 g di erba cipollina – sale – pepe nero

1 Disponete la farina a fontana sulla spianatoia, rompete al centro le uova e, sbattendole con una forchetta, incorporate man mano la farina. Continuate a impastare per 7-8 minuti, formate un panetto, avvolgetelo nella pellicola e lasciate riposare per 30 minuti.
2 Intanto lavorate la ricotta con l'uovo, il parmigiano, la scorza di limone grattugiata, una grattata di noce moscata, pepe e sale fino a ottenere un composto liscio e cremoso. Dividete la pasta in 2 panetti, stendetene uno in una sfoglia sottile

e rettangolare, spalmatene metà con metà crema di ricotta e ripiegatevi sopra la sfoglia rimasta libera.
3 Passate leggermente con il matterello, tagliatela a strisce di 2 cm per lato e ancora a quadratini; quindi ripetete le stesse operazioni con la sfoglia e il mix di ricotta rimasti. Pelate le carote, tagliatele a dadini, unitele al brodo in ebollizione e cuocetele per 5 minuti. Unite la pasta e cuocetela pochi minuti a fiamma bassa fino a quando viene a galla. Servitela con brodo, carote ed erba cipollina tagliuzzata.

Ad aiutare la sua presenza in tavola ha contribuito la cucina etnica, in particolare quella asiatica, famosa per i piatti a base di brodo. Così le zuppe si adeguano, nella forma e nello stile, a contenere il ramen giapponese, il pho vietnamita, o la tom yam thailandese. E nonostante il suo nome ne suggerisca un uso per zuppe e brodi, le sue fattezze la rendono perfetta anche per servire pasta asciutta. Un'immagine valga più di mille parole: Totò che mangia spaghetti al pomodoro con le mani direttamente dalla zuppiera in una memorabile scena di *Miseria e Nobiltà*. La zuppiera è un pezzo talmente bello che facilmente lo si trova in mostra nei musei della ceramica italiani. Il più rifornito è quello di Faenza in provincia di Ravenna, il Museo Internazionale delle Ceramiche che ne colleziona di ogni epoca e fattezza. Al Museo di Bassano, nel vicentino, si trovano zuppe sia della collezione contadina (zoomorfe a forma di animali come galline, anatre o con disegni bucolici) che delle più sontuose tavole venete del Settecento. Originale la collezione esposta al Museo delle Ceramiche di Mondovì, in Piemonte, che mette in scena tavole tipiche di diverse culture: cinese, islamica, ebraica e anche borghese, art decò e anni Settanta. Infine, una delle zuppe a forma di rana che tanto piacevano a Ermanno Olmi è conservata nell'archivio della manifattura Stringa a Nove, visitabile durante la Festa della Ceramica a settembre o contattando il Museo Diffuso della Ceramica (museonove.it).



utile e dilettevole

STORIE DI OGGETTI IN CUCINA



Classica ed elegante, da sfoggiare nelle grandi occasioni, è in porcellana con decori realizzati a mano (€ 157). **Henriette**



Arabeschi dorati di ispirazione orientale decorano Golden Oasis in porcellana Bone Premium (€ 479). **Villeroy&Boch**



Blue Fluted Plain, prodotta fin dal 1775, in porcellana, è un classico senza tempo (€ 629). **Royal Copenhagen**



In ceramica decorata a mano, è ricavata da uno stampo d'inizio XIX secolo (€ 219 compreso piatto da portata). **Barettoni**



Linee classiche caratterizzano la zuppiera Vittoria in Fine Bone China (€ 112). **KnIndustrie by SchoenhuberFranchi**



Disegnata da Walter Gropius, Tac Skin Gold è in porcellana bianca con inserti dorati (€ 347). **Rosenthal Studio Line**



Forme tonde e ramage nei toni del rosso per la zuppiera Ginevra in New Bone China (€ 96). **Tognana**



forme essenziali

Liscia e tonda la zuppiera Loft in candida porcellana, ideale anche per servire zuppe orientali o insalate (€ 157). **Thomas**

INTERVISTA



Bon ton a tavola

“PREFERIRE LA ZUPPIERA RISPETTO A PORTARE IN TAVOLA UN PIATTO GIÀ IMPIATTATO ASSECONDA LA REGOLA GENERALE DEL BON TON SECONDO LA QUALE, QUANDO SI VA A CENA A CASA DI OSPITI, NON BISOGNA LASCIARE NULLA NEL PIATTO. DANDO AGLI OSPITI LA POSSIBILITÀ DI SERVIRSI DA SOLI LI SI LASCIA LIBERI DI SCEGLIERE LA DOSE DESIDERATA E NON SI INCORRE IN ERRORI” SPIEGA BARBARA RONCHI DELLA ROCCA, EX CONSULENTE DI CERIMONIA DEL QUIRINALE, ESPERTA DI GALATEO E DI ARTE DEL RICEVERE.

DOVE VA SISTEMATA LA ZUPPIERA IN TAVOLA?

ALLA SINISTRA DI UN OSPITE, ANTICAMENTE QUELLO PIÙ IMPORTANTE, ANCHE SE QUESTA REGOLA NON VALE PIÙ. POI I COMMENSALI SE LA PASSANO TRA LORO. SE SI È IN TANTI, PER EVITARE CHE SIA TROPPO PESANTE O CHE CI SI IMPIEGHI TROPPO TEMPO, CONSIGLIO DI USARE DUE ZUPPIERE PICCOLE E SE GRANDI NON COMPLETAMENTE PIENE. FINITO IL SERVIZIO SI LASCIA AL CENTRO DELLA TAVOLA.

USI ALTERNATIVI DELLA ZUPPIERA?

UNA BELLA ZUPPIERA È PERFETTA ANCHE COME CENTRO TAVOLA, COLMA DI FIORI DI STAGIONE O FRUTTA DA MANGIARE CON LE MANI A FINE PASTO, COME MANDARINI, FRUTTA SECCA, PRUGNE, UVA E FRUTTI DI BOSCO.

Lo shopping
diventa
emozione.

Lo store
per la persona
e la casa.

TIGOTA
belli, puliti, profumati

Buone Feste





BONTÀ del PARCO

**MOZZARELLA
BURRATA
STRACCIATELLA
RICOTTA**

100% LATTE ITALIANO

Freschezza e Bontà dai Monti Sibillini



LASAGNE CON BURRATA, Basilico e Pomodoro

Preparazione 30 minuti - Cottura 30' - per 4 Persone

Ingredienti:

- 300 g di sfoglie di pasta all'uovo per lasagne pronta
- 600 g di **Burrata Trevalli Bontà del Parco**
- basilico
- 500 g di pomodorini
- 1 spicchio d'aglio
- burro q.b.
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe



Preparazione

1) In una padella in un filo d'olio rosolate lo spicchio d'aglio, poi unite i pomodorini tagliati a metà, salate, pepate e aromatizzate con il basilico e cuoceteli brevemente. Se necessario, scottate in acqua salata le sfoglie di pasta, scolatele e tamponatele.

2) Imburrate lo stampo, adagiate una sfoglia di pasta, distribuite un poco di burrata, una parte dei pomodorini e il basilico. Sovrapponete un'altra sfoglia di pasta e distribuite di nuovo burrata, pomodorini e basilico. Esaurite le sfoglie all'uovo e la farcia, poi ultimate con la **Burrata Trevalli Bontà del Parco** e alcuni pomodorini e infornate le lasagne a 190° per 30 minuti. Sfornate, decorate con foglie di basilico e servite.



www.lattetrevalli.it
www.trevalli.cooperlat.it

la nostra scuola

CORSI DI CUCINA E MOLTO ALTRO

GLI SPONSOR DELLA SCUOLA
 IMPORTANTI AZIENDE
 DEL SETTORE FOOD
 HANNO SCELTO
 COME PARTNER LA
 SCUOLA, CHE GRAZIE
 A LORO OFFRE
 AI PARTECIPANTI
 PRODOTTI DI
 QUALITÀ ECCELLENTE
 E LE MIGLIORI
 ATTREZZATURE
 DI CUCINA.

In collaborazione con:



DSGN **ELEMENTI**

Sponsor ufficiali:



CIÙ CIÙ
VINI

Cortilia
LA CAMPANA A CASA TUA

Emilia Zaini
Cioccolato dal 1913

MARCHESINO
BRANDY UGGI IN BUEGLIA DAL 1917

Mengazzoli



PESCHERIA SPADARI
dal 1917



Sommariva
TRADIZIONE AGRICOLA DAL 1915

tescoma.

**SCUOLA DI CUCINA
DI SALE&PEPE**
 NEFF COLLECTION
 BRAND STORE C/O
 DESIGNELEMENTI
 VIA LAZZARETTO 3
 - 20124 MILANO
 (M1 FERMATA
 PORTA VENEZIA /M3
 FERMATA REPUBBLICA)
 PER INFORMAZIONI
 SCRIVI A:
 info.scuoladicucina@
 mondadori.it
 OPPURE CHIAMA LO
 02 75423300 IL
 MARTEDÌ E IL GIOVEDÌ
 DALLE 14:00 ALLE 18:00



VISITA IL SITO PER
 SCOPRIRE IL
 CALENDARIO
 COMPLETO DEI CORSI:
 scuoladicucina.it
 facebook.com/
 ScuolaCucinaSaleePepe



Raffinate ricette per le cene di festa

LE LEZIONI DEL MESE

29 NOVEMBRE

19:00 - 22:00

La carne è servita

Chef Stefano Grandi

Cruda o cotta non può mancare sulla tavola invernale. Un menu per inviti speciali.

Tartare di cervo
leggermente
affumicata con
composta di mirtillo
e schiuma di
topinambur

Tagliatelle al limone con
ragù di cinghiale al
profumo di paprika

Brasato di manzo:
la ricetta classica ma
con il cioccolato

Pure di patate ratte,
alla maniera francese

Zabaione caldo
al Marsala

4 DICEMBRE

19:00 - 22:00

Due cuori e un fornello

Chef Eva Golia

Una tavola per due:
scegliere gli ingredienti
migliori e valorizzarli in
piatti insoliti e sfiziosi.

Spaghetti cotti
nell'estratto di
barbabietola, con
gamberi e radice di
zenzero

Frittura di calamaretti
con maionese di
sedano

Mousse di torrone
e arancia

6 DICEMBRE

19:00 - 22:00

Tortelli, ravioli e cappelletti

Chef Eva Golia

Grandi classici asciutti
o in brodo: tutti
i trucchi per farli
a regola d'arte.

Impasto base all'uovo
Tortelli di zucca come
a Mantova, con la vera
mostarda fatta in casa
e gli amaretti

I veri cappelletti con
il prosciutto e la carne
di maiale e la variante
con i cannoncini

Ravioli con ripieno
di rana pescatrice

11 DICEMBRE

19:00 - 22:00

Speciale Vigilia

Chef Eva Golia

*Una lezione pensata
per cucinare in coppia
un cena di festa: si
impara a comporre un
menu equilibrato,
si definisce la scansione
dei tempi e si scoprono
segreti e tecniche
di cucina.*

*Timballo di tagliolini
con crema
allo zafferano*

*Salmone avvolto nella
verza con crema di
patate allo zenzero*

Mont Blanc in coppa

13 DICEMBRE

19:00 - 22:00

Pesce elegante

**Chef Eleonora De
Marchi**

Irrrinunciabili capolavori
di magro per una cena
da ricordare.

Salmone al sesamo
nero con cipolle
marinate all'aneto

Risotto con capesante,
limone e caffè

Raviolo fatto da voi,
con ripieno di
gamberoni e rana
pescatrice

Branzino in crosta di
parmigiano su vellutata
di zucca

MARCHESINO
BRANDY UGGI IN BUEGLIA DAL 1917

Cortilia
LA CAMPANA A CASA TUA



CIÙ CIÙ
VINI

PESCHERIA SPADARI
dal 1917



Na da le

tradizione

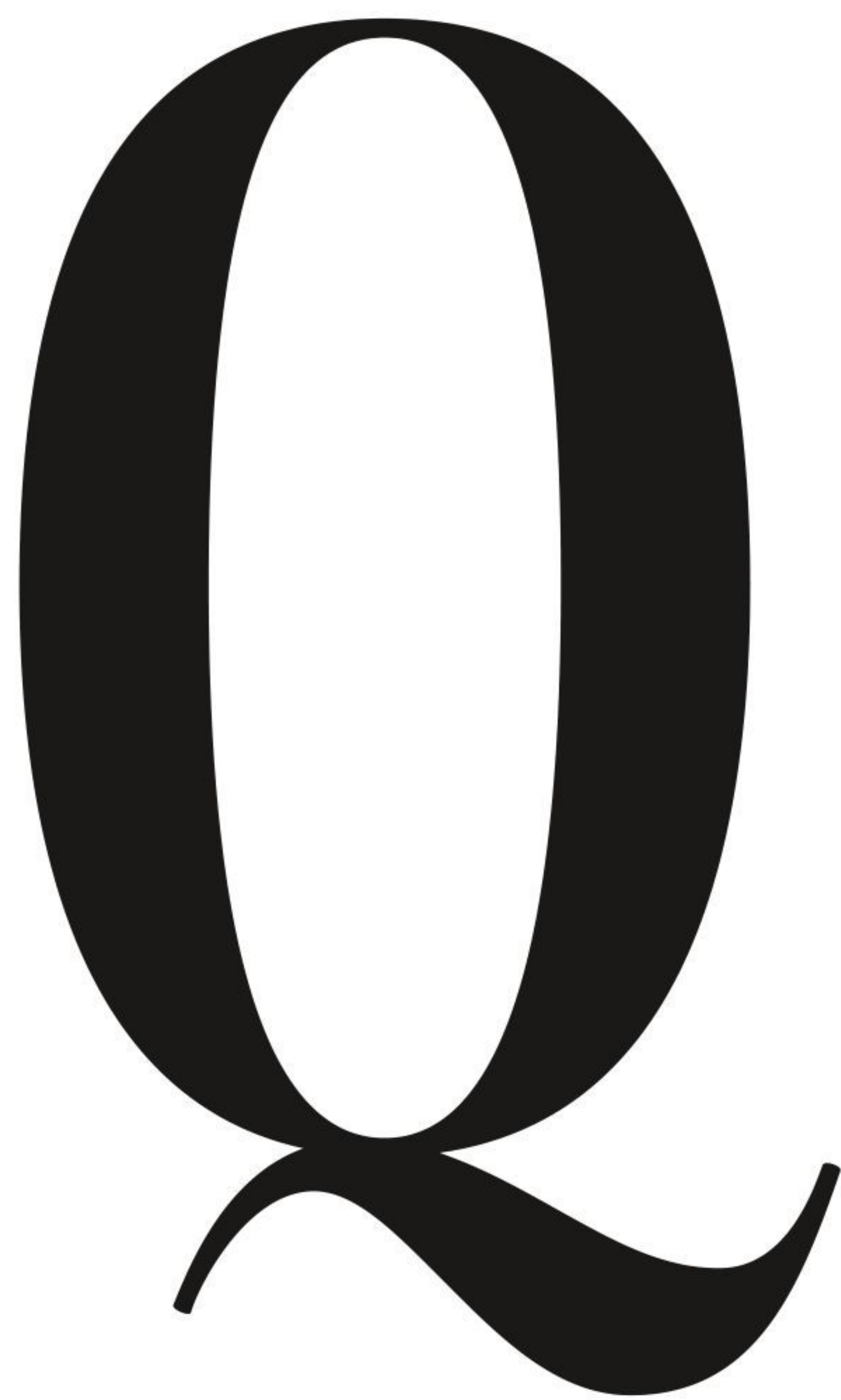
luci e décor

sapori e profumi

atmosfera intime

FESTEGGIARE INSIEME NELLA
CASA DI FAMIGLIA SCALDA I
CUORI, TOCCA LE CORDE DELLA
MEMORIA E STUZZICA IL PALATO
CON PIATTI RIPIENI D'AMORE

a cura di Francesca Tagliabue, ricette di Livia Sala, foto di
Beatrice Pilotto, styling di Francesca Salvemini, scelta dei
vini di Sandro Sangiorgi. Si ringrazia per l'ospitalità lo spazio
Raw&Co di Milano



uest'anno, il pranzo si tiene nella casa di famiglia, con le luci dell'albero che si riflettono sui vetri mentre il profumo delle ghirlande e della resina fresca di abete si mescola a quello ghiotto delle spezie. Per avvolgerci nel calore e nello charme del Natale, ecco un menu scelto per portare in tavola i sapori della festa, ingredienti familiari e di tradizione, proposti

però con un guizzo contemporaneo. I piatti, scelti per soddisfare i gusti di nonni e nipoti, sono pensati con occhio alla praticità così che tutti possano godersi il magico momento del pranzo. Così, mentre il profumo dell'arrosto in forno si diffonde per la casa e si levano i calici a un primo brindisi, le mani si allungano verso l'immancabile panettone gastronomico. Intanto la famiglia si siede intorno al tavolone, esteso per l'occasione con tutte le prolunghie, nascoste dalla tovaglia quella bella, e completato con gli argenti, splendenti per l'occasione. Ed ecco arrivare i piatti, ottimi e bellissimi da guardare: praticamente ognuno di loro, una volta in bocca, svelerà una sorpresa di ripieno. Esiste un regalo più bello della passione con cui li avete cucinati?

faraona in bocconi'

L'insalata di faraona arrosto con ribes è ideale per accompagnare i brindisi e sciogliere l'atmosfera. Si ottimizzano i tempi cuocendo la faraona il giorno prima, scaldandola al momento (prima di sfilacciarla) per poi condirla e suddividerla nelle foglie. In alternativa alla salsa di mele, provate quella di melagrana: sgranate 2 melagrane, passate i chicchi di una al passaverdure e raccogliete il succo. Mettete sul fuoco il fondo di cottura della faraona filtrato con 2 scalogni tritati molto finemente e poco burro; unite il succo e i chicchi di melagrana, il succo di 1/2 limone e pepe. Fate ridurre la salsa sul fuoco per circa 10 minuti.

strati di gusto

Sebbene assomigli al dolce di Natale, l'impasto del panettone gastronomico è più simile a quello del pan brioche, soffice e alveolato, dal gusto dolce e salato. Lo si può ordinare in pasticceria e, volendo, potete farvelo preparare anche con farina integrale. Farcitelo di pesce, come in questo caso o di salumi (come quello che proponiamo a pagina 17), oppure offritelo in versione vegetariana: formaggi freschi mescolati a paté di olive e paté di peperoni, caprino con noci tritate, burro con sottoli ben sgocciolati o verdure grigliate. Anzi, se qualche ospite ha esigenze particolari, uno più piccolo, tutto suo, glielo potrete felicemente dedicare.

preparazione step by step

- *I mendiants che servirete con il caffè si possono preparare qualche giorno in anticipo, come i biscotti che decorano la torta (da tenere in una scatola di latta)*
- *Il giorno prima preparate il panettone gastronomico e tenetelo in frigo. Cuocete i carciofi, la faraona e il soffritto dell'arrosto; preparate i ravioloni, che lascerete in frigo coperti da un telo infarinato fino al momento di cucinarli.*
- *Al mattino, farcite l'arrosto. Mentre cuoce, preparate l'insalata di faraona nelle barchette e componete la torta foresta su un disco di cartone: tenetela in frigo fino all'ultimo (è così alta che dovrete spostare un ripiano).*

PANETTONCINO DI BENVENUTO
pag. 55



INSALATA DI FARAONA
ARROSTO E RIBES
pag. 55



RAVIOLI DI RICOTTA,
CASTAGNE E PROSCIUTTO
pag. 55



i piatti forti

I ravioloni fatti in casa meritano di stupire gli ospiti con una presentazione scenografica: la fettuccia verde raggiunge l'obiettivo senza grande sforzo aggiuntivo. Per assicurarla alla pasta basterà passare la sfoglia per un'ultima volta, tra i rulli della macchina, insieme alla strisciolina, così da inglobarla bene. Attenzione a non stendere la pasta tutta insieme, altrimenti asciugherà troppo e sarà difficile sigillare i ravioloni. Baccalà e carciofi, ingredienti must della tradizione, si abbinano in un secondo semplice e gourmand, perfetto contraltare dell'ineludibile arrosto di tacchino. Avvolto in una grata di pancetta ha il suo punto di forza nel sughetto, con cui cospargere le fette in abbondanza.



BACCALÀ CON CARCIOFI
E PINOLI ALLA SALVIA
pag. 56

ARROSTO AI FICHI SECCHI E CASTAGNE
CON SALSA ALLE CLEMENTINE

pag. 56



BERE GIUSTO

Sin dalla portata di benvenuto possiamo immaginare una coppia di vini di alto profilo. Il primo è una Malvasia Istriana del Carso dal corpo pronunciato e dall'aromatica generosità, sensibile alla freschezza del condimento della faraona e alla forza autunnale dei ravioli. Nel momento dei piatti principali, possiamo poi azzardare un rosso calabrese a base di Magliocco, adatto alla fibra del baccalà, dati suoi tannini non troppo duri, e dotato di un tessuto vellutato che incontra la dolcezza di fondo del tacchino. Ai mendiant e alla torta riserviamo il fervore solare di un Bar Armagnac X.O.



A close-up photograph of a person's hands operating a vintage-style Marcato pasta machine. The machine is made of polished copper and is mounted on a dark wooden surface. The person is using a long metal rod to turn the handle. A long, thin sheet of yellow pasta is being extruded from the machine and is being held by the person's other hand. In the foreground, there is a small pile of freshly made, coiled pasta on the left and a larger portion of dough on the right. The lighting is warm and focused on the machine and the pasta.

**È più buona
quando la prepari tu!**



made in Italy dal 1930



www.marcato.it

TORTA FORESTA
pag. 56

un trionfo di dolcezza

Non può mancare il vero must di Natale, il panettone con la crema al mascarpone, qui in un'innovativa rivisitazione dal grande effetto scenografico.

La trama più scura del panettone, che si intravede sotto la spatolatura di crema al mascarpone, ricrea l'effetto della montagna innevata, accentuato dalle decorazioni di rosmarino e dalle sagome dei biscotti di frolla. Comporla su un disco di cartone da dolci ne semplificherà il trasferimento sull'alzata. Provatela anche in versione monoporzione usando mini-panettoncini.



Burro tradizionale

DI CENTRIFUGA SECONDO LA LAVORAZIONE DELLA FAMIGLIA MEGGLE DAL 1887.

TRADIZIONALE È SOLO IL BURRO CHE DERIVA DALLA PRIMA PANNA DEL LATTE,
NE MANTIENE COSÌ TUTTE LE PROPRIETÀ.



/meggleitalia

www.meggle.it

MENDIANTS
CON FRUTTA E SEMI

pag. 56



variazioni sul tema

Alla fine pasto, il caffè. Che a Natale è speciale, servito con dolcetti pensati per esaltare l'aroma floreale delle qualità pregiate. Ideale l'abbinamento con le note della frutta secca; ottimo quello con il cioccolato che, ricordiamo, non dev'essere troppo dolce. I mendiants renderanno questo un momento speciale. Se poi volete un caffè aromatizzato, versate 1 cucchiaino di polvere di cacao, cannella o peperoncino (poco) nel caffè quando caricate la moka, et voilà! ecco la fragrante bevanda.

LA LOCATION

Ricordano un "gabinetto delle curiosità" i locali in stile Wunderkammer dove sono state scattate le foto di queste pagine. Si tratta di RAW@CO (in corso Magenta 10 e anche in via Palermo 1, a Milano), il concept store dove arredi vintage dei primi del secolo scorso, con escursioni fino agli anni '70, si mescolano alla proposta di complementi, accessori e oggetti contemporanei che hanno come comuni denominatori il fascino, la ricerca, la qualità e l'esclusività. Quest'accurata selezione segue il gusto *délabré* sofisticato e i riferimenti culturali dell'interior decorator Paolo Badesco e dell'architetto e paesaggista Costantino Affuso, le due anime creative di RAW@CO.
Info: www.rawmilano.it



PIACERE, MIELIZIA.



NOI SIAMO LA FILIERA DEL MIELE ITALIANO

Controllato, garantito, ma soprattutto buono, sano e autentico: è il nostro miele, lo conosciamo bene perché lo facciamo noi, in Italia. Seguiamo ogni fase della lavorazione e ogni giorno ci prendiamo cura delle nostre api, rispettando l'ambiente, per poter offrire sempre prodotti eccellenti, dai sapori diversi e con tante qualità. Un vero Piacere.

**Scopri anche
le composte,
i frollini
ed i gelati
Mielizia Bio**



Attrazione Naturale

www.mielizia.com

Scopri la nostra storia, i prodotti e le ricette su:



PANETTONCINO DI BENVENUTO

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA NESSUNA
420 CAL/PORZIONE

1 panettoncino pronto da farcire già tagliato in 8 fette (400 g) – 60 g di spinacini – 120 g di robiola – 1 mazzetto di erba cipollina – 120 g di ricotta – 1/2 cucchiaino di curcuma e 1/2 di rafano grattugiato – 1 mazzetto di aneto – 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro – 1/2 cucchiaino di pasta di acciughe – 120 g di mascarpone – 80 g di salmone affumicato – 80 g di pesce spada affumicato – 120 g di panna acida – 60 g di uova di salmone – 8 code di mazzancolle cotte – olio extravergine d'oliva – sale

1 Scottate gli spinacini in acqua bollente salata per un minuto, quindi scolateli, raffreddateli in acqua e ghiaccio, poi strizzateli molto bene e tritateli. Riunite la robiola e gli spinacini nel bicchiere del frullatore con 2-3 fili di erba cipollina tagliuzzati; azionate e riducete il tutto in crema.
2 Lavorate la ricotta in una ciotola fino a renderla liscia; unite il rafano, la curcuma, un pizzico di sale e un cucchiaino d'olio.
3 Tagliuzzate l'aneto con l'erba cipollina rimasta.
4 Stemperate il concentrato di pomodoro e la pasta di acciughe con poca acqua, quindi incorporateli al mascarpone, amalgamando con cura.
5 Separate 4 coppie di dischi di pane: farcite la prima con la crema di robiola e il salmone affumicato, la seconda con la crema di ricotta e il pesce spada, la terza con la panna acida, le uova di salmone e il trito aromatico e infine l'ultima con la crema di mascarpone e le mazzancolle.
5 Ricomponete il panettone, sovrapponendo i dischi farciti e dividetelo verticalmente in 8 parti: aiutatevi con 8 stecchini lunghi infilati al centro di ogni spicchio, in modo che durante il taglio il panettone non "crolli".
6 Sfilate delicatamente gli stecchini e coprite con la calotta di pane. Conservate al fresco fino al momento di servire.

INSALATA DI FARAONA ARROSTO E RIBES

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 55 MINUTI
460 CAL/PORZIONE

1 faraona – 1 spicchio di aglio – 1 foglia di alloro – 1 rametto di rosmarino – 120 g di culatello – 1 bicchierino di Cognac – 200 g di purea di mele al naturale – 1 cespo di radicchio – 1 avocado maturo medio – 1 rametto di ribes – 2 cucchiaini di senape – 1/2 limone non trattato – olio extravergine d'oliva – sale

1 Sistemate l'aglio sbucciato e schiacciato nella cavità della faraona con alloro e rosmarino.
2 Rosolate la faraona in un tegame antiaderente da forno con poco olio; salate, sfumate con il Cognac e lasciate che evaporino.
3 Trasferite il tegame nel forno già caldo a 190° e cuocete la faraona per 50 minuti, girandola di tanto in tanto in modo che si bagni nel fondo di cottura. Toglietela dal forno, copritela con un foglio di alluminio e lasciatela intiepidire.
4 Versate nel bicchiere del frullatore la purea di mele; unite la polpa di avocado a pezzetti, il succo del 1/2 limone, la senape e un pizzico di sale: frullate aggiungendo a filo 4 cucchiaini di olio, fino a ottenere una salsa perfettamente emulsionata.
5 Tagliate il culatello a striscioline e tostatelo in un padellino antiaderente senza grassi.
6 Disossate la faraona e sminuzzatela: unitevi il culatello e condite con metà della salsa.
7 Separate le foglie del radicchio e mettete in ciascuna un paio di cucchiaini di preparato e di salsa; completate con acini di ribes e servite, accompagnando con il resto della salsa a parte.

RAVIOLI CASTAGNE E PROSCIUTTO

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
COTTURA 20 MINUTI
700 CAL/PORZIONE

4 uova + 1 tuorlo – 500 g di farina + quella per la lavorazione – 600 g di

ricotta – 200 g di castagne già cotte – 150 g di prosciutto cotto affumicato – 50 g di spinacini – 2 rametti di rosmarino – 1 cucchiaino di amido di mais – 200 ml di latte – 80 g di formaggio di fossa – 80 g di emmentaler – 2 fette di pane rustico – 100 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Scottate gli spinacini in acqua bollente salata, raffreddateli in acqua e ghiaccio, poi strizzateli bene e frullateli con il tuorlo e 1 cucchiaino di acqua. Incorporate il composto a 100 g di farina, poi lavorate per ottenere un impasto omogeneo ed elastico. Avvolgete nella pellicola e fate riposare.
2 Fate una fontana con il resto della farina e sgusciate al centro le uova rimaste, leggermente sbattute: impastate, formate una palla e avvolgete anch'essa nella pellicola. Fate riposare.
3 Sciogliete 20 g di burro con metà rosmarino e rosolate le castagne con poca acqua: fatele insaporire per 10 minuti, schiacciandole. Lavorate la ricotta per renderla morbida; eliminate il rosmarino e amalgamate le castagne passate al setaccio e il prosciutto tritato. Salate e pepate.
5 Stendete la pasta base sul piano infarinato e poi tiratela con la macchina alla penultima tacca. Stendete anche la pasta verde e ricavatene delle striscioline larghe 0,5 cm. Adagiate le striscioline sulle sfoglie (2 per sfoglia) e ripassate attraverso i rulli.
6 Formate dei mucchietti di ripieno lungo una delle strisce colorate, ripiegatevi sopra la pasta e ricavate i ravioli con un coppapasta dentellato (7-8 cm).
7 Eliminate la crosta dal pane e tritate la mollica con 1/2 cucchiaino di olio, sale e pepe. Tostate le briciole con il rosmarino rimasto.
8 Stemperate l'amido in poco latte, unite il resto del latte e i formaggi, grattugiati: pepate e fate fondere a fiamma dolce, mescolando.
9 Cuocete i ravioli in acqua salata, scolateli e metteteli in un tegame con il burro rimasto, fuso: unite un mestolino d'acqua e poi "lucidate" i ravioli per qualche istante con l'emulsione di acqua e burro.
10 Distribuite poca fonduta in ciascun piatto, sistematevi i ravioli con le briciole croccanti.



Tutti gli oggetti, i complementi e gli arredi del servizio sono di RAW&CO Milano. Champagne Nicolas Feuillatte, sciarpa e cravatta Fiorio Milano. Indirizzi a pagina 154



LIVING NATALE

BACCALÀ CON CARCIOFI E PINOLI ALLA SALVIA

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
320 CAL/PORZIONE

1,2 kg di baccalà ammollato – 120 g di pinoli – 40 g di burro – 12 carciofi – 1 spicchio d'aglio – salvia – olio extravergine d'oliva – sale

1 Mondate i carciofi eliminando le foglie esterne, le punte e la parte legnosa del gambo; tagliateli a metà e con uno scavino eliminate il fieno interno.

2 Schiacciate lo spicchio d'aglio e rosolatelo in un ampio tegame con un filo di olio; eliminatelo prima che prenda colore, quindi unite i carciofi e cuoceteli per 10 minuti con un pizzico di sale. Togliete i carciofi dal tegame e teneteli da parte (potete cucinare in anticipo i carciofi).

3 Sciogliete il burro nel tegame con la salvia e i pinoli e fate rosolare qualche istante, poi sistematevi i pezzi di baccalà e cuocete per 3-4 minuti per lato, quindi unite nuovamente i carciofi e fate prendere calore.

ARROSTO AI FICHI CON SALSÀ ALLE CLEMENTINE

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 20 MINUTI
470 CAL/PORZIONE

1,5 kg di fesa di tacchino stesa – 12 fichi secchi – 160 g di pancetta tesa – 500 g di castagne arrosto sgusciate – 2 cipolle – 1 costa di sedano – brodo – 1 rametto di timo e 1 di alloro – 6 clementine non trattate – aceto di mele – 1 cucchiaino di amido di mais – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Mondate e tritate in modo grossolano le cipolle e il sedano e fateli appassire con un filo di olio e un pizzico di sale a fiamma dolce: alzate un po' la fiamma negli ultimi istanti per caramellizzare appena il soffritto.

2 Allargate la fesa (se sono più pezzi, accavallateli appena) su un foglio di carta da forno oliato, salatela e pepatela e farcitela con

il soffritto, i fichi tagliati a pezzetti e 200 g di castagne ridotte in grosse briciole. Aggiungete 60 g di pancetta tritata al coltello e qualche foglia di timo, arrotolate, coprite con le fette di pancetta rimaste incrociate a losanghe e legate con spago da cucina.

3 Rosolate in un filo d'olio l'arrosto in un largo tegame antiaderente che vada in forno, girandolo delicatamente per non rovinare la copertura di pancetta. Bagnate con un mestolo di brodo e il succo di 2 clementine, unite l'alloro e trasferite nel forno caldo a 170°. Cuocete, bagnando ogni tanto con il fondo di cottura, per 40 minuti; unite le altre castagne e le clementine rimaste tagliate a metà e proseguite per 30 minuti, bagnando con brodo se necessario.

4 Togliete l'arrosto dal tegame, eliminate lo spago e sistematelo su un piatto da portata contornandolo con le castagne e le clementine. Unite al fondo di cottura l'amido stemperato in un cucchiaino di aceto (aggiungete poco brodo se il fondo fosse ristretto) e fate legare a fiamma bassa. Salate e pepate. Servite l'arrosto con la salsa.

TORTA FORESTA

FACILE
PER 12 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
COTTURA 10 MINUTI
800 CAL/PORZIONE

1 panettone basso da 1 kg – 1 panettone tradizionale da 750 g – 500 g di mascarpone – 400 ml di panna fresca – 1 mandarino non trattato – rametti di rosmarino, per decorare – 4 cucchiaini di zucchero a velo per i biscotti 125 g di farina (più quella per il piano di lavoro) – 75 g di burro – 50 g di zucchero a velo (più 1 cucchiaino per decorare) – 1 tuorlo – 1/2 cucchiaino di cacao – 30 g di cioccolato bianco

1 Riunite nel mixer la farina setacciata con il cacao, il burro a pezzetti e lo zucchero a velo: azionate fino a ottenere delle briciole molto fini, quindi unite il tuorlo e lavorate ancora finché il composto prenderà forma di palla. Compattate l'impasto con le mani, avvolgetelo nella pellicola e fatelo riposare in frigo per 30 minuti.

2 Stendete la frolla sul piano infarinato e ricavate biscotti a forma di cerbiatto e alberello. Cuoceteli su una placca con carta forno, nel forno già caldo a 180° per 8-10 minuti. Fateli raffreddare completamente, poi decorateli con il cioccolato, fuso a bagnomaria, aiutandovi con uno stecchino.

3 Riunite in un'ampia ciotola il mascarpone e la panna ben freddi: unitevi la scorza grattugiata del mandarino e lo zucchero a velo e lavorate con le fruste per ottenere un composto omogeneo e soffice.

4 Eliminate la calotta dai panettoni (usatele in un'altra preparazione); tagliate quello piccolo e alto in 3 fette orizzontali e il più grande e basso in due.

5 Farcite i panettoni tra uno strato e l'altro con la crema di mascarpone, poi sovrapponeteli e ricoprite con una spatola anche l'esterno con uno strato sottile leggermente trasparente.

6 Decorate con i biscottini, ciuffi di rosmarino e spolverizzate con zucchero a velo.

MENDIANTS CON FRUTTA E SEMI

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 5 MINUTI
250 CAL/PORZIONE

80 g di cioccolato bianco – 80 g di cioccolato al latte – 80 g di cioccolato fondente – 2 cucchiaini di semi di zucca tostati, 2 di semi di sesamo bianco e 2 di sesamo nero – 2 cucchiaini di papaia disidratata a cubetti – 2 cucchiaini di cedro candito, 2 di uvetta, 2 di granella di pistacchi

1 Tritate i 3 cioccolati e fondeteli a bagnomaria, separatamente. Lasciate che il cioccolato fuso si raffreddi appena e riprenda viscosità, formate dei dischetti su una placca foderata con carta da forno. Fate cadere gocce di cioccolato fondente sui dischi bianchi; con lo stecchino create l'effetto marmorizzato.

2 Prima che induriscano, guarnite i dischi a piacere con la frutta secca e quella candita, i semi tostati e il sesamo, la granella di pistacchi e l'uvetta; fateli rassodare bene.

In tutto il servizio, tessuti e oggetti Mariquita Papi, Once Milano, Villa Toscana Style. Indirizzi a pagina 154



FRANTOIO di SANTA TÉA®

REGGELLO - FIRENZE

Casa fondata nel 1426

A SCUOLA DI ETICHETTA

① Tappo dosatore
POCHE GOCCE ESALTANO
IL GUSTO DI OGNI PIATTO
ED EVITA INUTILI SPRECHI,
e Antirimpimento
PIÙ SICUREZZA E GARANZIA
PER I NOSTRI CLIENTI.

② Bottiglia
ESCLUSIVA, PERSONALIZZATA
IN *vetro scuro*
PER PROTEGGERE L'OLIO
DALLA LUCE EVITANDONE COSÌ
L'OSSIDAZIONE E MANTENENDO
INALTERATO IL SAPORE.

③ Selezione di
olive verdi
DI VARIETÀ PREVALENTE MORAILO
E FRANTOIO RACCOLTE ANCORA
FRESCHESSE GRAZIE AD UN CONTROLLO
DIRETTO E COSTANTE IN CAMPO.



④ La frangitura
LE OLIVE SONO FRANTE CON GLI ESCLUSIVI
METODI ESTRATTIVI DEL FRANTOIO DI
SANTA TÉA, MACCHINARI PROGETTATI E
BREVETTATI DALLA FAMIGLIA GONNELLI.

⑤ L'olio
PRODOTTO E CONSERVATO IN ASSENZA
DI OSSIGENO E SOTTO AZOTO, COSÌ DA
PRESERVARE LA NATURALE FRESCHEZZA,
COME APPENA FATTO.

⑥ Il Frantoio di
Santa Tèa
FONDATO NEL 1426 È OGGI IL PIÙ ANTICO
FRANTOIO IN ITALIA TUTT'ORA ATTIVO.

⑦ La famiglia
Gonnelli
ACQUISTÒ IL FRANTOIO DI SANTA TÉA NEL
1585 E NEL 1962 COLLAUDÒ LA PRIMA
CENTRIFUGA AL MONDO. DA ALLORA LA
STESSA FAMIGLIA SI DEDICA CON PASSIONE
ALLA PRODUZIONE DI 14 OLI EXTRA VERGINI
CON GUSTI E PROFUMI DIFFERENTI.

Per noi l'olio è simbolo di un'arte delicata e antica che ti regala infinite sfumature ad ogni assaggio.
Per questo seguiamo direttamente 48.000 olivi e tutta la produzione avviene nel nostro frantoio di famiglia.

GONNELLI 1585



Artigiani dell'olio
www.gonnelli1585.it

Simone Nardoni

Essenza

NON C'È NULLA CHE SPAVENTI IL GIOVANE CHEF LAZIALE, AUDACE NELLE NUOVE SFIDE, MODERNO, CREATIVO E ANCHE ATTENTO A BILANCIARE I PREZZI E AZZERARE GLI SPRECHI

di Daniela Falsitta, foto di Michele Tabozzi

una promettente new entry

Nell'ambita schiera degli chef JRE, il 32enne Simone Nardoni è entrato solo dal marzo di quest'anno ma al suo attivo ha già importanti partecipazioni agli eventi dell'associazione. Ha cucinato infatti per la tribuna dei vip in occasione della finale di Coppa Italia Lazio-Atalanta e anche dopo la partita Frosinone-Fiorentina. Nel menu, in onore delle squadre laziali, tortelli ripieni di coda alla vaccinara con fonduta di cacio e pepe, nella prima occasione, un bauletto di carciofi alla romana con battuto di alici, nella seconda.

il ristorante

Inaugurato quest'anno, Essenza (via Cavour 38, Terracina, tel. 0773 369762) è il locale di Nardoni in riva al Tirreno.

La ristrutturazione l'ha trasformato da ex area di sosta lungo l'Appia, in un ambiente "caldo" caratterizzato dall'uso di pietra, legno e metallo. Nei sogni dello chef, anche 4 camere dove "gli ospiti potrebbero vivere un'esperienza di ristorazione a 360°".



CAPPUCCINO DI PORCINI
E CROISSANT ALL'ANICE

pag. 60

C'è un momento preciso nella vita di ogni chef in cui si fa strada l'idea di ciò che sarà un giorno. Per Simone è stata l'esperienza di boy scout. Aveva solo 10 anni ma era già in grado di provare una speciale realizzazione quando si trattava di preparare i pasti per la squadriglia in condizioni estreme. Poi sono venuti gli studi e le collaborazioni con importanti chef, ma la strada era già tracciata. Tanto che ad appena 23 anni, di ritorno da un'esperienza dura ma formativa a San Sebastián e potendo contare sulla giovane fidanzata come unica socia, Simone apre il suo locale. Si trova a Pontinia, 15 km a sud di Latina, comune un po' sperduto dove l'alta cucina non era mai atterrata. Ad attenderlo sono anni duri, ma la perseveranza non gli manca: "ogni giorno, clienti o meno, noi eravamo pronti per il pranzo e la cena". E pian piano arrivano le prime soddisfazioni, con gli avventori disposti a deviare dall'Appia e dalla Pontina per far tappa in quel ristorante

singolare. L'attenzione di Simone al contenimento dei prezzi avvicina alla sua cucina anche chi non ha familiarità con certe preparazioni e ingredienti. Quelli di Nardoni arrivano per il 50% dal vicino mare, diversificati in base alle migrazioni, ma il 50% è di terra, selvaggina da piuma e da pelo che nei suoi piatti sorprende persino i cacciatori ("nella tradizione locale queste carni vengono stracotte, non certo esaltate"). Per i vegetali poi ha la fortuna di rifornirsi al Mof di Fondi, mercato ortofrutticolo tra i più grandi d'Italia, a pochi minuti d'auto. Ad ispirarlo sono gli ortaggi più particolari: rabarbaro, scorzonera, lemon grass. Da qualche mese il ristorante si è trasferito a Terracina, a 50 metri dal mare, ma questo non cambia il costo più che onesto dei menu di Nardoni, creativo anche nel risparmiare: "lavoro molto con l'essiccazione per eliminare lo spreco alimentare". La polvere di frutti di bosco o quella di olive usata nella versione originale di questa ricetta, sono infatti delizie a costo zero.



CAPPUCCINO DI PORCINI E CROISSANT ALL'ANICE

PER 4 PERSONE

per il brodo 50 g porcini secchi 5 g di lecitina di soia
per la zuppa e il ragù 1 kg di porcini freschi – 250 ml latte cocco – 50 g burro – 2 scalogni – curry di Madras – tè affumicato di Lapsang Souchong – sale – pepe
per i croissant pasta sfoglia pronta (un quadrato 40x40 cm) – 1 cucchiaino di semi anice – qualche cucchiaino di tapenade di olive nere

Fate bollire un litro d'acqua, spegnete, mettete a bagno i funghi secchi e lasciateli in ammollo per 10 minuti. Filtrate il "brodo" ottenuto e utilizzate i funghi secchi in un'altra ricetta.

Pulite i porcini freschi prima con uno spazzolino per rimuovere la terra e poi con un panno bagnato per lavarli senza sciuparli. Dividete le teste dai gambi e, tenendoli separati, riducete a cubetti piccolissimi le teste e a pezzetti i gambi.

Tritate gli scalogni fini e fateli rosolare in una casseruola con il burro. Unite i gambi a pezzetti e fateli saltare velocemente a fuoco medio, versate il latte di cocco, un mestolino del brodo filtrato e lasciate cuocere per 20 minuti, aggiungendo anche 1 cucchiaino di curry, infine regolate di sale e pepate. Frullate la zuppa ottenuta fino a ottenere una crema simile a un cappuccino denso.

Srotolate la pasta sfoglia sul piano di lavoro, spennellatevi la tapenade e spolverizzatevi i semi di anice, quindi ritagliatela a triangoli isosceli (formate prima 5 strisce di pasta alte 8 cm e poi ricavate da ciascuna 15 triangoli con base di 5 cm). Arrotolate i piccoli croissant partendo dalla base fino a raggiungere il vertice, incurvate leggermente le punte verso il centro e sistemateli su una teglia

in polvere
Sulla sfoglia dei croissant, al posto della tapenade, lo chef spalma una pasta di olive disidratate a 70 gradi per 6 ore. La polvere ottenuta viene emulsionata con extravergine.



rivestita con la carta da forno. Cuoceteli in forno caldo a 160° per 20 minuti.

Fate saltare le teste dei porcini in qualche cucchiaino d'olio. Unite la lecitina di soia al brodo di funghi, versatelo in un recipiente ampio e montate con il mixer fino a trasformarlo in schiuma. Servite la zuppa in tazza o al centro di un piatto, guarnita dai porcini saltati e da una striscia di tè affumicato, sormontata dalla schiuma e con qualche mini croissant a parte.



Il segreto di una ricetta gourmet.

Foxy Cartapaglia è l'ingrediente indispensabile delle ricette degli chef.

Grazie alla resistenza e all'assorbente unica, trasforma ogni fritto in un piatto straordinariamente delicato e leggero.

Per questo è l'asciugatutto scelto da Gambero Rosso.





Lasagne

GRANDI PRIMI PER OCCASIONI SPECIALI,
ALTERNANO SFOGLIE DI PASTA E
INGREDIENTI DI TERRA E DI MARE,
ARMONIZZATI DA SALSE VELLUTATE
IN UN TRIONFO DI SAPORI E PROFUMI

a cura di Francesca Romana Mezzadri, ricette di Alessandra Avallone,
foto di Stefania Giorgi, styling di Sara Farina

DI GRANO SARACENO CON PROSCIUTTO, CARCIOFI E TALEGGIO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 1 ORA
520 CAL/PORZIONE

per la pasta 200 g di farina 00 + quella per la lavorazione – 100 g di farina di grano saraceno – 3 uova – olio extravergine d'oliva – sale
per il ripieno 250 g di prosciutto cotto alle erbe a fettine – 6 carciofi – 1 limone – 1 bicchiere di vino bianco – 2 spicchi d'aglio – 1 mazzetto di timo – 1 mestolo di brodo vegetale – 250 g di taleggio – 40 g di grana padano grattugiato – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Mescolate le farine e formate la fontana sul piano di lavoro. Impastatele con le uova sgusciate, 1 cucchiaio d'olio e una presa di sale. Avvolgete in pellicola e fate riposare 30 minuti. Intanto,

mondare i carciofi eliminando gambi, foglie dure, punte e fieno centrale. Immergeteli man mano in acqua acidulata con il succo del limone. Scolateli, tagliateli a spicchi, metteteli in un tegame con 4 cucchiai d'olio, 2-3 rametti di timo, l'aglio sbucciato, sale, pepe e ponete sul fuoco. Quando iniziano a sfrigolare, sfumate con il vino, fate evaporare, versate il brodo, coprite e stufate a fuoco basso 30 minuti. Tagliate a dadini il taleggio.
2 Tirate la pasta sul piano infarinato prima con il mattarello poi con l'apposita macchina in sfoglie spesse un paio di cm. Lessate le sfoglie in acqua salata 3 minuti e scolatele stendendole su un telo. Disponete una sfoglia nella teglia unta d'olio, coprite con parte di prosciutto, carciofi e taleggio, spolverizzate con poco grana e continuate con gli strati fino a esaurimento degli ingredienti terminando con carciofi, taleggio, timo, olio e pepe.
3 Coprite con alluminio e infornate le lasagne a 200° per 20 minuti, togliendo l'alluminio dopo 10 minuti. Fate riposare qualche minuto e servite.



CON ORTAGGI E SALMONE
FRESCO E AFFUMICATO

pag. 72





RICCE AL RAGÙ DI TRE CARNI
E CREMA DI FORMAGGI

pag. 72

Fatti conquistare dal Natale.

© Inter IKEA Systems B.V. 2020

STRIMMIG
Piatto, blu, 27 cm

€3

Rendi uniche le tue feste con STRIMMIG,
il piatto pensato per colorare la tua tavola.
Scopri gli accessori e le decorazioni di Natale in negozio e su [IKEA.it](https://www.IKEA.it)





VERDI CON RAGÙ DI FARAONA E BESCIAMELLA AL TARTUFO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 2 ORE
720 CAL/PORZIONE

per la pasta 300 g di semola di grano duro – 60 g di spinacini – 3 uova – farina per la lavorazione – olio extravergine d'oliva – sale
per la besciamella 5 dl di latte – 40 g di burro – 50 g di farina – 30 g di grana padano grattugiato – 25 g di crema di tartufo nero – noce moscata – sale – pepe
per il ripieno 1/2 faraona in pezzi – 1 scalogno – 1/2 porro – 1 fetta di sedano rapa – 1 carota – 1 foglia d'alloro – 1 rametto di rosmarino – 30 ml di Vermouth secco – 200 g di fontina – 15 g di tartufo nero – brodo di pollo – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Mondate e tritate scalogno, porro, sedano rapa e carota. Soffriggeteli in un tegame con 2 cucchiaini d'olio, l'alloro e il rosmarino. Unite i pezzi di faraona

e fateli colorire. Salate, pepate, sfumate con il Vermouth e cuocete 1 ora a fuoco dolce, coperto, unendo ogni tanto poco brodo. Disossate la carne, rimettetela nel tegame e spegnete.

2 Per la pasta, scottate gli spinacini, scolateli, strizzateli, tritateli e impastateli nel mixer con la semola, le uova sgusciate, poco olio e sale. Fate riposare la pasta 30 minuti, in pellicola. Stendetela, un pezzo per volta, con il mattarello sul piano infarinato quindi con la macchina in sfoglie sottili.

3 Per la besciamella, tostate la farina nel burro, unite il latte, portate a bollore mescolando e condite con sale, pepe, noce moscata, grana e crema di tartufo.

4 Disponete uno strato di sfoglie sul fondo di una teglia oliata. Coprite con parte del ragù, qualche fettina di fontina, un po' di besciamella e proseguite fino a esaurire gli ingredienti. Terminate con fontina, besciamella e ragù. Coprite con alluminio e infornate 25 minuti a 180°. Passate sotto al grill 5 minuti e guarnite con il tartufo a lamelle.

Non è facile
diventare
un fornitore
Bauer.

WHIT, RED & GREEN ph. Luisa Savorelli - Val di Gresta - Trentino.


www.bauer.it

Da oggi i dadi classici Bauer sono preparati
con olio extravergine di oliva.
Un ingrediente genuino che valorizza una ricetta fatta
di sole materie prime selezionate
e di altissima qualità. Da sempre senza additivi.
Senza glutine, senza lattosio, senza glutammato
monosodico aggiunto. Il risultato?
**Un colore più intenso, una maggior morbidezza e
un sapore ancora più vero,
tutto naturale.**

dal 1929
Bauer
TRENTINO
Autentica bontà.



CON RAGÙ DI CONIGLIO, RADICCHIO E NOCI

FACILE

PER 6 PERSONE

PREPARAZIONE 40 MINUTI + RIPOSO

COTTURA 1 ORA E 25 MINUTI

690 CAL/PORZIONE

per la pasta 150 g di farina 00 + quella per la lavorazione
– 150 g di semola di grano duro – 3 uova – olio
extravergine d'oliva – sale

per il ripieno 2 cosce di coniglio – 1 carota – 2 cipolle –
1 foglia d'alloro – 6 filetti d'acciuga sott'olio – 2 dl di vino
bianco – 40 g di gherigli di noci – 2 cespi di radicchio
di Treviso – 1 spicchio d'aglio – aceto di mele – 200 g di
asiago – 50 g di farina – 40 g di burro – 5 dl di latte – noce
moscata – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Mondate e tritate cipolle e carota. Soffriggetele
in un tegame con olio e alloro. Rosolatevi il coniglio,
unite le acciughe, sfumate con il vino, coprite e

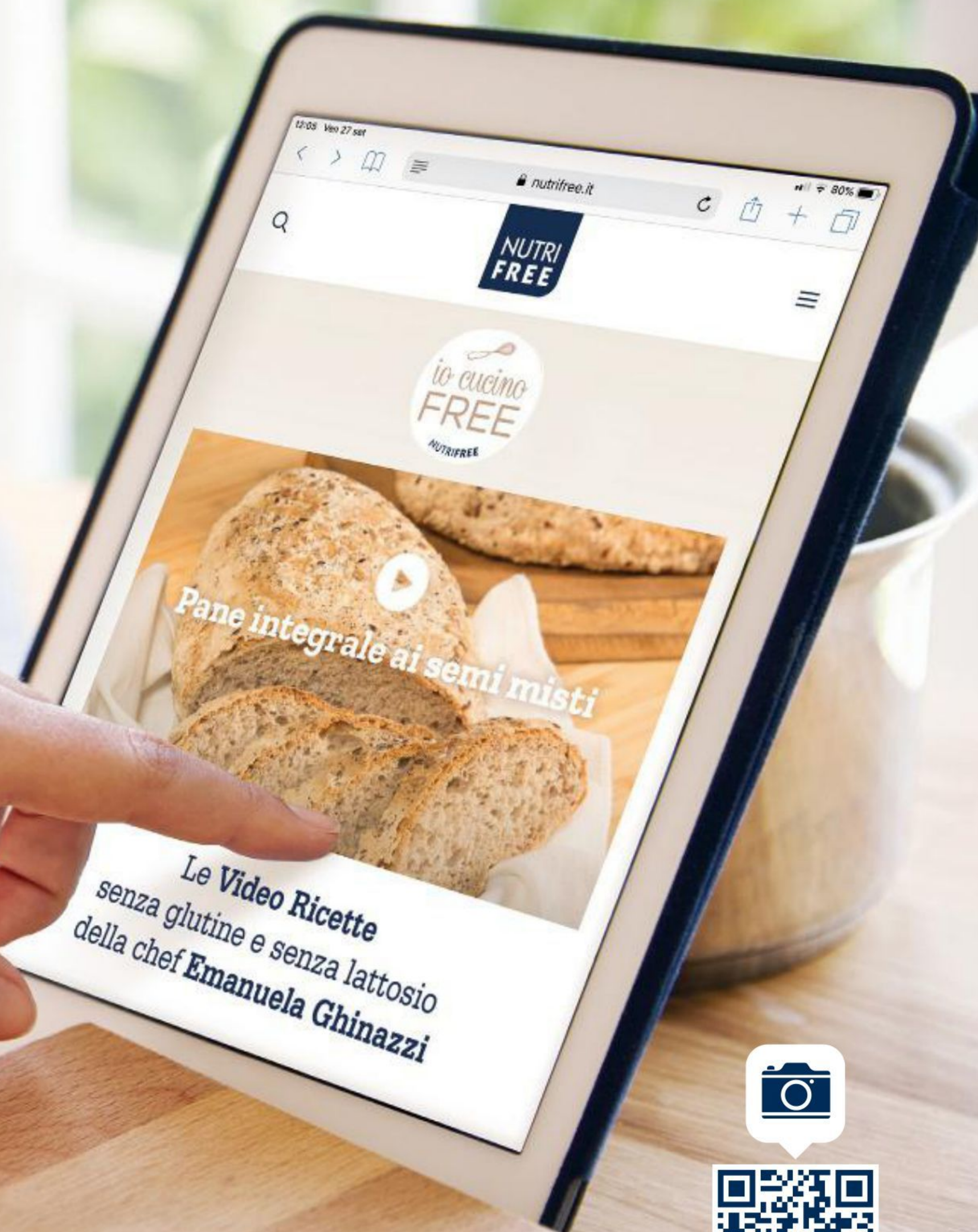
cuocete 30 minuti bagnando ogni tanto con poca
acqua. Disossate la carne, rimettetela nel tegame
con le noci spezzettate, regolate di sale e pepate.

2 Impastate le farine con le uova sgusciate, un filo
d'olio e sale. Avvolgete in pellicola e fate riposare
30 minuti. Stendete la pasta, un pezzo per volta,
con il mattarello sul piano infarinato e tiratela con
l'apposita macchina in sfoglie sottili. Scottatele in
acqua salata, scolatele e stendetele su un telo.

3 Tostate la farina nel burro, stemperate con il
latte e cuocete finché la besciamella si addensa.
Insaporite con sale, pepe e noce moscata. Mondate
e affettate il radicchio, saltatelo con poco olio e
l'aglio schiacciato, sfumate con 2 cucchiaini d'aceto,
cuocete 5 minuti e levate l'aglio. In una teglia
oliata alternate pasta, ragù, besciamella, radicchio
e asiago grattugiato. Terminate con besciamella,
radicchio e ragù. Coprite con alluminio e infornate
30 minuti. Scoprite e dorate 5 minuti sotto il grill.



Scopri tutti
i prodotti
e le ricette su
www.nutrifree.it



Con i Mix Nutrifree è *Amore* *a primo impasto!*

SENZA GLUTINE - SENZA LATTOSIO



Cucinare free non è mai stato più facile e divertente

Segui passo dopo passo le video ricette dolci e salate preparate con i mix Nutrifree e scopri tutti i segreti della cucina senza glutine e senza lattosio grazie ai consigli della nostra chef Emanuela Ghinazzi.

Tutte le tue ricette preferite ti aspettano su www.nutrifree.it

Trovi Nutrifree nei negozi specializzati, nelle farmacie e nei migliori supermercati d'Italia.

**NUTRI
FREE**

DELLA VIGILIA CON CIME DI RAPA E SUGO DI FRUTTI DI MARE

FACILE

PER 6 PERSONE

PREPARAZIONE 35 MINUTI

COTTURA 1 ORA E 30 MINUTI

550 CAL/PORZIONE

400 g di lasagne fresche – 1 mazzo di cime di rapa – 3 kg di cozze, vongole e fasolari puliti e spurgati – 250 g di gamberetti – 4 filetti d'acciuga sott'olio – 4 spicchi d'aglio – 1/2 limone non trattato – 1 ciuffo di prezzemolo – 50 g di farina – 1 dl di panna fresca – 3,5 dl di brodo di pesce – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Mondate le cime di rapa, sbollentatele 3 minuti in acqua salata, scolatele e ripassatele in una padella con un filo d'olio, 1 spicchio d'aglio sbucciato e le acciughe. Lavate e fate aprire in un tegame, a fuoco vivo, le cozze con 1 spicchio d'aglio e 2 rametti di prezzemolo, scolatele e filtrate l'acqua emessa. Ripetete l'operazione con vongole e fasolari. Sgusciate i molluschi e teneteli da parte, coperti

con qualche cucchiaino della loro acqua. Sgusciate i gamberetti, privateli del filo nero e salateli.

2 Scaldate 3 cucchiaini d'olio in una casseruola, unite la farina e tostatela. Stemperate con il brodo di pesce e 1 dl dell'acqua delle cozze. Portate a bollore mescolando. Quando la salsa si addensa, aggiungete la panna e la scorza grattugiata del limone, regolate di sale e pepate. Fate intiepidire e aggiungete i molluschi e 1 cucchiaino di prezzemolo tritato.

3 Cuocete le lasagne 1 minuto in acqua salata, scolatele e stendetele su un telo. In una teglia oliata, fate uno strato di lasagne, coprite con parte delle cime di rapa, della salsa ai frutti di mare, dei gamberetti e pepate. Proseguite fino a esaurire gli ingredienti terminando con salsa ai frutti di mare e cime di rapa. Coprite con alluminio e infornate a 180° per 30 minuti, scoprendo negli ultimi 5 minuti. Fate riposare qualche minuto prima di servire.





PASSIONI LASAGNE

RICCE AL RAGÙ DI TRE CARNI E CREMA DI FORMAGGI

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 2 ORE
830 CAL/PORZIONE

500 g di lasagne di semola ricce – 400 g di polpa macinata mista di manzo e vitello – 200 g di salsiccia – 1 carota – 1 cipolla – 1 costa di sedano – 1 rametto di rosmarino – 1 bicchiere di vino rosso – 400 g di passata di pomodoro – 400 g di ricotta di pecora – 110 g di pecorino grattugiato – 150 g di mozzarella – 1 mazzetto di rucola – 1 uovo – olio extravergine d'oliva – peperoncino – sale

1 Mondate e tritate carota, cipolla, sedano e rosmarino. Rosolateli per 10 minuti in una casseruola ampia con 2 cucchiai d'olio. Unite la salsiccia, spellata e tagliata a pezzetti, e le carni macinate. Mescolate finché prendono colore. Salate, sfumate con il vino rosso e, quando sarà evaporato, versate la passata e 1 bicchiere d'acqua. Coprite e cuocete per 1 ora mescolando ogni tanto. Unite un pizzico di peperoncino e spegnete.

2 Lessate le lasagne in acqua bollente salata e scolatele. Mescolate la ricotta con l'uovo sbattuto, 50 g di pecorino e la rucola, tritata grossolanamente. Sminuzzate la mozzarella. Mettete 2 cucchiai di ragù sul fondo di una teglia unta d'olio, coprite con uno strato di lasagne sovrapponendole leggermente, condite con parte del ragù e cospargete con un po' di mozzarella e di crema di ricotta e rucola.

3 Spolverizzate con parte del pecorino rimasto e proseguite con gli strati fino a esaurimento degli ingredienti, terminando con ragù, crema di ricotta e rucola e pecorino. Irrorate d'olio e infornate 30 minuti a 180°. Lasciate riposare per qualche minuto e servite.

CON ORTAGGI E SALMONE FRESCO AFFUMICATO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 10 MINUTI
490 CAL/PORZIONE

400 g di lasagne fresche – 1 grossa cipolla – 200 g di sedano rapa – 1 mazzo di erbe – 1 porro – 1/2 dl di panna fresca – 200 g di filetto di salmone pulito – 200 g di salmone affumicato – 20 g di farina – 2 dl di latte – 25 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sbucciate e affettate la cipolla, pelate e tagliate a dadini il sedano rapa, poi stufateli in una padella con qualche cucchiaio d'acqua, coperti. Quando il sedano è tenero, togliete il coperchio, unite un filo d'olio e alzate la fiamma per far asciugare le verdure. Salate, pepate e frullate le verdure.

2 Preparate la besciamella: sciogliete il burro in una casseruola, tostate la farina e, quando inizia a prendere colore, stemperate con il latte e portate a bollore mescolando. Condite la salsa con sale, pepe e incorporate la purea di ortaggi.

3 Mondate e affettate porro ed erbe. Cuoceteli in padella con 2 cucchiai d'olio. Dopo 5 minuti, aggiungete la panna e continuate la cottura finché sono teneri, poi salate e pepate. Tagliate a dadini il salmone crudo, salatelo leggermente e mescolatelo a porri ed erbe.

4 Scottate le lasagne per 1 minuto in acqua bollente salata, scolatele e stendetele su un telo. Disponete in una teglia unta d'olio uno strato di pasta, parte del salmone affumicato spezzettato, uno strato di besciamella alle verdure e parte del mix di porro, erbe e salmone crudo. Proseguite fino a esaurimento degli ingredienti terminando con un velo di besciamella, mix verdure e salmone crudo e pezzetti di salmone affumicato. Coprite con alluminio e infornate per 30 minuti a 180°. Scoprite e fate dorare 5 minuti prima di servire.

Giochiamo d'anticipo

SEGNARE PARTICOLARI: BELLA, BUONA E PRATICA. NULLA PIÙ DI UNA LASAGNA STRARIPANTE DI SAPORI E PROFUMI, CONIUGA LA GIOIA CONVIVIALE DELLA FESTA CON LA COMODITÀ. PERCHÉ TUTTO (O QUASI) SI PUÒ PREPARARE PRIMA. **LA PASTA** LAVORATA E STESA (MEGLIO SE GIÀ NELLE DIMENSIONI DELLA TEGLIA), SI CONSERVA IN FRIGO SU UN VASSOIO, INFRAMMEZZATA DA CARTA DA CUCINA E COPERTA CON PELLICOLA; FATTA SECCARE E SOTTO UN TELO RESTA ANCHE 2-3 GIORNI A TEMPERATURA AMBIENTE. PER SEMPLIFICARE LA PREPARAZIONE, POI, NON SCORDATE CHE GLI IMPASTI SI POSSONO FARE AL MIXER (PROCEDIMENTO INDICATO SOPRATTUTTO PER QUELLA VERDE CHE RISULTA COSÌ PIÙ OMOGENEA).

I CONDIMENTI LA BESCIAMELLA VA COPERTA A FILO CON PELLICOLA DA CUCINA PER EVITARE CHE SI FORMI LA PELLICINA IN SUPERFICIE E SI MANTIENE 2-3 GIORNI IN FRIGO. COSÌ COME I SUGHI (CON L'UNICA ECCEZIONE DI QUELLO DI ORTAGGI E SALMONE).

LE TEGLIE UNA VOLTA FATTE LE BASI NON RESTA CHE COMPORRE GLI STRATI E CUOCERE: OPERAZIONI CHE SI POSSONO FARE CON DIVERSE ORE DI ANTICIPO (PER POI RIPASSARE IN FORNO ALL'ULTIMO) O ANCHE PARECCHI GIORNI (O SETTIMANE!) PRIMA. IN QUESTO CASO TENETE LA COTTURA UN PO' INDIETRO E STIPATE LA TEGLIA IN FREEZER; NON SCORDATE PERÒ DI SPOSTARLA IN FRIGO 24 ORE PRIMA E DI METTERLE ANCORA IN FORNO A 180° APPENA PRIMA DI PORTARLE IN TAVOLA. E BUON APPETITO!

Pagina 62: teglia in ceramica Staub distr. da Zwilling, casetta bianca e oro
Forme di Farina.
Pagina 63: piatto con orlo in oro
Forme di Farina.
Pagina 65: teglia in ceramica distr. da Livellara.
Pagina 67: teglia in ceramica distr. da Livellara.
Pagina 69: piatto con bordo grigio KnIndustrie, stella in ceramica bianca e oro
Forme di Farina.
Pagina 71: teglia con bordo nero in vendita da Zara Home.
Indirizzi a pagina 154

Appenzeller®, Il formaggio più saporito della Svizzera.



Appenzeller®
S W I T Z E R L A N D

LATTE 100% SVIZZERO

SENZA CONSERVANTI NÉ ADDITIVI

NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO

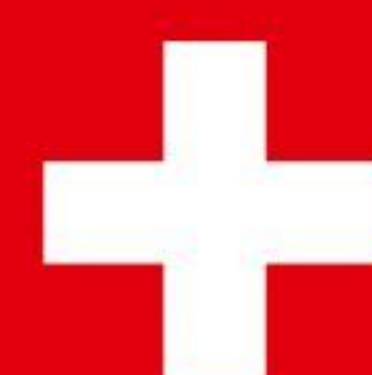
Le montagne ancora incontaminate e il dolce paesaggio collinare che si estende dal lago di Costanza al massiccio del Säntis, con i suoi pascoli sani e abbondanti di erbe aromatiche, costituiscono la base ideale del latte, nutriente e naturale con cui si produce il formaggio Appenzeller®.

Il suo incomparabile gusto aromatico si deve essenzialmente alla miscela a base di erbe aromatiche alpine e di spezie con la quale i maestri stagionatori lo curano da secoli e la cui composizione è sempre tenuta gelosamente segreta!



Svizzera. Naturalmente.

Formaggi dalla Svizzera.
www.formaggisvizzeri.it



Cassetta vintage di
100Fa, calici Riedel The
Wine Glass Company.
Indirizzi a pag. 154



VINO DEI RE E RE DEI VINI.
CON LE SUE DIVERSE NATURE
COMPLETA SAPORITI BRASATI,
POLLAME NOBILE, CACCIAGIONE
E SELVAGGINA

a cura di Monica Pilotto, testo di Sandro Sangiorgi,
ricette di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro,
styling di Alkèmia

Barolo

Se dovessimo scegliere un vino rosso per un Pranzo di Babette all'italiana questo sarebbe il Barolo.

Non vogliamo togliere nulla al Brunello, al Chianti, al Sagrantino, al Montepulciano o all'Amarone, o agli altri grandi rossi italiani, ma il carisma del Barolo, o meglio il carattere che l'uva Nebbiolo concede ai suoi vini preferiti - non possiamo infatti sottovalutare la forza del Barbaresco - è tanto pregnante da diventare a ragione un simbolo, un culto. Il Barolo ha sapore pieno e tannini decisi. L'abbinamento con il cibo lo vede legato a piatti non solo ricchi di grassi, ma anche dotati di una fibra serrata e dal gusto molto persistente. Tutta la cacciagione, dalle

preparazioni più semplici a quelle più elaborate, trova nel Barolo un compagno sicuro: il vino penetra la fibra della caccia, la tiene in pugno senza deprimerla e soprattutto accompagna la sensazione fino in fondo, facendo appello proprio al suo gusto lungo. È un'ottima soluzione anche con la carne di manzo brasata, soprattutto se la cottura avviene proprio con lo stesso vino. Senza arrivare a piatti troppo impegnativi da preparare, si possono fare abbinamenti splendidi con ricette intense e più semplici a base di uova, aggiungendo magari lardo o pancetta per creare una base più sostanziosa. Anche paste con sughi consistenti possono essere seguite dal Barolo. *segue >*



STUFATO DI MANZO AL BAROLO CON PRUGNE

pag. 80

l'abbinamento

LA PRUGNA È PARTE DEL BOUQUET DEL BAROLO. SOTTO LA SUA DOLCE CARNOSITÀ SI CELA IL FLUSSO ODOROSO ORIGINATO DAI DIFFERENTI TERROIR, UNA CLASSICITÀ PRESENTE ANCHE NEL SAPORE DECISO E ORDINATO, PROFONDO, PRONTO AD AFFRONTARE LA FIBRA DELLA CARNE ESAUSTA, MA ARRICCHITA DALLA COTTURA E NON LASCIARE INDIETRO LE SFUMATURE DEGLI ALTRI INGREDIENTI. A TENERE TUTTO INSIEME SONO ADATTE SOPRATTUTTE LA STATURA ARISTOCRATICA DEL "BUSSIA" DI FENOCCHIO E LA ROMANTICA MATURITÀ DEL "VIGNA" SAN GIUSEPPE DI CAVALLOTTO. MENTRE IL "TRE TINE" DI RINALDI È PIÙ ABILE A SCARDINARE VERACITÀ DELLA CARNE.

Una merenda da Superstar

undue tris!

FINO A 8 ORE
FUORI DAL FRIGO



merenda

CITTERIO

ARMANDO TESTA



BUONA E COMPLETA
FRUTTA +
PROTEINE +
CARBOIDRATI

PROSCIUTTO
COTTO

SALAME



l'abbinamento

NEL RISOTTO S'INCONTRANO DIVERSE SAPIDE TATTILITÀ: LA CREMOSA MORBIDEZZA DEL MASCARPONE, LA DELICATA POLVEROSITÀ DEL FORMAGGIO E LA DOLCEZZA APPENA PICCANTE DELLE PERE. UN INSIEME MERITEVOLE DI UN BAROLO AMPIO NEI PROFUMI, DALL'IMPATTO GENTILE E POCO TANNICO, GENEROSO NELL'ALCOL E CON

QUELL'ATTIVITÀ VIVA CHE PERMETTE IL CONTRASTO NECESSARIO. PROViamo LA "RISERVA ARBORINA" DI CURTO COL SUO POTERE QUASI RINFRESCANTE, IL "SARMASSA" DI SCARZELLO DAL TONO AVVOLGENTE, OPPURE IL "BUSSIA" DI CONTERNO, CAPACE DI ESALTARE LA COMPLESSITÀ ODOROSA DEL CASTELMAGNO.



Piatto di Stefano Toniolo,
cassetta vintage 100Fa,
calice Riedel
The Wine Glass Company.
Indirizzi a pag. 154

RISOTTO AL BAROLO, CASTELMAGNO E PERE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 55 MINUTI
520 CAL/PORZIONE

250 g di riso Carnaroli – 100 g di Castelmagno – 50 g di mascarpone – 4 pere Martine – 4 dl di Barolo – 2 cm di cannella in stecca – 10 g di zucchero – 1,5 litri di brodo di carne – 1 foglia di alloro – 1 scalogno – 30 g di burro – sale – pepe in grani

1 Lavate le pere, sbucciatele parzialmente con un rigalimoni sottile. Riunite in una casseruola il vino con la cannella, 6 grani di pepe e l'alloro e portate a ebollizione. Unite le pere intere e cuocetele coperte, su fiamma bassa per 30 minuti. Spegnete, eliminate la cannella, il pepe e lasciatele raffreddare le pere nel vino di cottura. Scolatele e fate ridurre il vino su fiamma alta con lo zucchero fino a ottenerne 1 dl.
2 Sbucciate e tritate finemente lo scalogno, fatelo stufare dolcemente in casseruola con il burro, unite il riso e tostatelo nel condimento per 1 minuto, mescolando un paio di volte. Versate un mestolo di brodo bollente e proseguite la cottura, regolando di sale e aggiungendo il brodo poco alla volta.
3 Quando il riso risulta al dente, spegnete il fuoco e mantecatelo: unite il mascarpone e 80 g di Castelmagno sbriciolato e amalgamate il tutto. Lasciatelo riposare coperto per 2 minuti, poi suddividete il riso nei piatti, cospargetelo con il Castelmagno rimasto a scaglie e servitelo con una pera e il suo fondo di cottura.

L'austerità con la quale il Barolo si presenta non deve scoraggiare: la sua fisionomia cambia con l'età, è diversa da annata ad annata e dipende anche dalla zona di provenienza. La "valle del Barolo" è un'insenatura situata alla destra del fiume Tanaro, in provincia di Cuneo al confine con quella di Asti. La denominazione di origine controllata e garantita conta undici comuni, tra questi i principali sono: Barolo, Castiglione Falletto, Grinzane Cavour, La Morra, Monforte d'Alba, Novello, Serralunga d'Alba e Verduno. Parallele alla direttrice principale che va da Alba a Novello

troviamo altre piccole valli che collegano tra loro le cittadine e le relative frazioni. Il vigneto è ovunque, anche dove non dovrebbe esserci, frutto di un successo che ha portato questo territorio a una iper specializzazione colturale.

È incontestabile che si tratti di una zona di altissima vocazione, grazie alla composizione del sottosuolo: una marna argillosa di origine marina che manifesta variazioni così significative da poter dire che di Barolo non ce n'è uno solo, ma tanti quanti sono i comprensori comunali, un coacervo di identità e sfumature.

segue >



Salumi DOP e IGP: specialità per le ricette d'inverno

QUARTO APPUNTAMENTO CON GLI SHOWCOOKING DELLA SCUOLA DI SALE&PEPE PER SORPRENDERE A TAVOLA CON TRADIZIONE E FANTASIA

Si è tenuto l'ultimo dei 4 showcooking dedicati ai salumi italiani DOP e IGP, prodotti della nostra tradizione gastronomica che si distinguono per materie prime di alta qualità e una certificazione che ne garantisce un metodo produttivo regolato da un rigido Disciplinare di Produzione, nel rispetto di una ricetta storica e tradizionale. Degustare un salume DOP e IGP significa portare a tavola la cultura gastronomica del nostro Paese, unico come la sua biodiversità che ha reso possibile nel tempo la nascita di una incredibile varietà di prodotti agroalimentari tipici. I Salumi DOP e IGP sono dunque prodotti indissolubilmente legati al proprio territorio di origine (inteso come insieme di fattori naturali e umani), di cui tramandano e raccontano la storia. In occasione dello showcooking, la Chef Eva Golia della Scuola di Cucina di Sale&Pepe ha presentato gustose ricette e abbinamenti inediti. Ad ogni assaggio appare sempre più evidente come i salumi italiani tutelati delizino il palato e siano ideali per creare golosi menu, perfetti in vista delle imminenti festività natalizie.



COTECHINO MODENA IGP

Prima di poter procedere alle molteplici ricettazioni a cui questa eccellenza gastronomica si presta, il Cotechino Modena IGP deve essere bollito, per il tempo necessario a seconda che sia fresco (in media un'ora e mezza) o già precotto (circa venti minuti). Dal gusto ricco e inconfondibile, il Cotechino Modena IGP è ottimo servito con una composta di mele renette tagliate a cubetti e ammorbidite sul fuoco con una noce di burro. In alternativa, si sposa bene con i sapori dolci, come le pere caramellate, o con il tocco pungente dello zenzero, del lime o dell'aceto balsamico. E, per non scontentare i più tradizionalisti, non dimentichiamo il classico e gustoso abbinamento con i contorni tipicamente invernali di purè e lenticchie.



SALAME BRIANZA DOP

Considerato una delle eccellenze gastronomiche della Lombardia, il Salame Brianza DOP è prodotto esclusivamente dall'impasto di tagli nobili di carni suine alle quali vengono aggiunti sale, pepe in pezzi o macinato e in alcuni casi - dipende dalla ricetta del singolo produttore - il vino. Dal sapore dolce e delicato, è proposto dalla Chef su cialde di formaggio Grana Padano DOP grattugiato, insaporito con finocchietto e menta fresca finemente tritati. Per fare le cialde, disponete il composto sulla teglia del forno ben caldo, formando dei dischetti di circa 10 cm di diametro. Da completare a piacere con un trito di pomodori secchi.



COPPA PIACENTINA DOP

Dall'unica provincia italiana a vantare il riconoscimento di tre salumi DOP, la Coppa Piacentina si distingue per una delicatezza particolare, dovuta al sapiente dosaggio delle spezie e alla lunga stagionatura. Per apprezzarne al meglio il gusto, è ideale servirla a fette sottili. Lasciatevi sorprendere dall'abbinamento con una quenelle di zucca e amaretti, accompagnando il tutto con una salsa di agresto, un condimento molto antico ricavato dalla cottura del mosto di uva acerba con l'aggiunta di aceto e spezie.



PROSCIUTTO TOSCANO DOP

Il Prosciutto Toscano DOP rappresenta uno dei pilastri della gastronomia toscana, riconosciuto e sempre più apprezzato dai palati a livello internazionale. Il Prosciutto Toscano DOP si contraddistingue per il suo sapore deciso con una giusta sapidità. Tagliato a listarelle, è ideale per completare un piatto invernale come la pasta risottata con le verze, ottenuta cucinando la pasta fresca direttamente in una composta di verze e patate bollite e frullate, con aggiunta di sale e pepe. Portate a fine cottura aggiungendo del brodo e quindi mantecate i tagliolini con un filo di olio, Pecorino Toscano grattugiato e le listarelle di Prosciutto Toscano DOP, che suggeriamo di utilizzare anche per una finale guarnizione del piatto prima di servirlo.



PETTO D'ANATRA CON RIBES E CARDAMOMO

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
280 CAL/PORZIONE

2 petti d'anatra da 300 g circa
l'uno – 1 dl di Barolo – 150 g di ribes
– 8 scalogni piccoli – 1 bacca di
cardamomo verde – 5 g di zucchero
di canna – sale – pepe nero

1 Sbucciate gli scalogni e cuoceteli per 5 minuti in acqua salata in ebollizione. Scolateli e teneteli da parte. Incidete la pelle dei petti d'anatra, formando una griglia a losanghe senza tagliare la carne. Massaggiateli con una presa di sale e pepe. Scaldate una padella su fiamma media, abbassate la fiamma e cuocete i petti d'anatra dal lato della pelle per 3 minuti. Alzate la fiamma e proseguite la cottura per altri 3 minuti in modo da far dorare la pelle.

2 Girateli e proseguite la cottura per altri 4 minuti. Levate la carne dal fondo di cottura e tenetela in caldo in forno a 100°. Eliminate i 2/3 del grasso dell'anatra, unite scalogni, zucchero e cardamomo schiacciato e cuoceteli per 5-6 minuti finché inizieranno a caramellare. Levateli dal fondo di cottura ed eliminate il cardamomo.

3 Aggiungete i 2/3 del ribes sgranato e una presa di sale, versate il vino e cuocete per 5 minuti. Frullate la salsa, filtratela, scaldatela nuovamente, unite gli scalogni e il ribes rimasto, cuocete per pochi secondi e servite con la carne tagliata a fette in sbieco.



l'abbinamento

LA TENSIONE DEL PETTO D'ANATRA È UN'EVOCAZIONE RADICALE RESA MENO BRUTA DAL RIBES E DAL CARDAMOMO CHE LA CONSEGNANO APPENA DOLCE. L'ACCOMASTAMENTO È SUL TESSUTO DEI PROTAGONISTI E SE PARTE DEL GRASSO È STATA SOTTRATTA, LA POLPA DEL VOLATILE CONSERVA ANCORA UMORI VOLUTTUOSI

AI QUALI RISERVIAMO BAROLO AUTOREVOLI E FERROSI. "L'OTIN FIORIN" DI CAPPELLANO, CHE VIVE APPOGGIATO AL CIBO E IL "BOSCARETO" DI PRINCIPIANO, CHE SFIDA LA PERSISTENZA DEL GUSTO; OPPURE IL "VILLERO" DI BROVIA, UN PUROSANGUE SENZA COMPROMESSI CHE LASCIA UN RICORDO AEREO E MENTOLATO.

Parte del merito di tanta bellezza è del Nebbiolo, uno dei pochi vitigni al mondo che riesce a trasferire nitidi gli aspetti del territorio, arrivando a delineare con grande precisione l'origine, anche se si tratta di un piccolo vigneto. Non è però così semplice da ottenere, o meglio, per farlo è necessario che l'uva raggiunga sin dalla maturazione un equilibrio tanto fragile quanto basilare. Quello che accade è una sintesi graduale tra gli aromi del vitigno e gli elementi minerali del luogo, filtrati attraverso l'originalità delle fermentazioni spontanee: il percorso che l'uva fa è delicato e diverso

ogni anno. Se la resa per pianta è troppo alta, abbiamo una forte diluizione del carattere e neanche una terra e un clima favorevoli possono dare profondità all'impronta del vino. Se invece la resa è troppo ridotta, il pericolo è di schiacciare con l'eccesso di corpo, alcol e tannicità gli aspetti sottili e intriganti che danno vita a una vera diversità.

Tali concentrazioni, sempre più ricorrenti negli ultimi anni, rischiano di soffocare la ricercatezza e l'imprevedibilità: avremo di sicuro un vinone, ma sarà incapace di destare un vivo interesse.

le nostre scelte

9 bottiglie scelte privilegiando varietà del territorio e approccio naturale nei criteri di produzione



Bussia 2009
Giacomo Fenocchio,
Monforte d'Alba
(Cn), 0173 78675,
€ 60 È un Barolo scattante, forte di un'acidità credibile e di tannini che circondano la lingua senza stringerla; le sensazioni finali rievocano la finezza della Bussia e la sua marina salinità.



Riserva Bricco
Boschis Vigna San
Giuseppe 2013,
F. Ilir Cavallotto,
Castiglione Falletto
(Cn), 0173 62814,
€ 98 Maestoso e romantico, restituisce il senso aristocratico ma non sussiegoso del vino di grande fisicità; qui le vecchie viti fanno la differenza.



"Tre tine" 2015
Az. Agr. Rinaldi,
Barolo (Cn),
0173 56156, € 90 Il vino è molto concreto, la superiorità s'intuisce dalla luce del colore, trapela dalla ricchezza odorosa e sfocia in un sapore pieno e mai domo, vivido e interminabile.



Arborina 2013
Az. Agr. Marco
Curto, La Morra
(Cn), 0173 50640,
€ 50 Estroverso nel donarsi in bocca, manifesta una fine corrispondenza con l'impatto odoroso: la continuità croccante di tannini sfocia in un finale pulito, forse fin troppo asciutto.



Sarmassa 2015
Az. Agr. Scarzello
e Figli, Barolo (Cn),
0173 56170, € 65 La fama di Sarmassa, dalla personalità moderata, è legata ai profumi di viola e cacao e all'equilibrio gustativo del quale fanno parte anche componenti sensoriali più minute.



Bussia 2015
Aldo Conterno,
Monforte d'Alba
(Cn), 0173 78150,
€ 55 La sua eleganza evoca i prospicienti vigneti di Barolo; ne coglie l'essenza odorosa, con le note di menta e fiori, ed esibisce una fluida corposità, punteggiata da tannini ordinati.



Otin Fiorin 2013
Dott. G Cappellano,
Serralunga d'Alba
(Cn) 0173 613103,
€ 55 È una presenza discreta e raffinata; incarna il prodigio di Serralunga, quello di dare vini saporiti e misteriosi, così i tannini, seppure molto incisivi, possiedono una cordialità infinita.



Boscareto 2015 Az.
Agr. Ferdinando
Principiano,
Monforte d'Alba
(Cn), 0173 787158,
€ 75 I profumi raccolti esprimono complessità; il tannino s'intreccia con l'acidità, il liquido lascia in bocca una bella scia, prima ferrosa e poi salina.



Barolo Villero 2015
Az. Agr. Brovia,
Castiglione Falletto
(Cn), 0173 62852,
€ 52 Le uve derivano dall'importante vigneto il Villero, celebre per come riassume e rilancia l'originalità del Barolo: non solo tannini e profumi di radici, ma anche generosità e purezza.

Prezzi forniti dalle aziende: possono subire variazioni a seconda del rivenditore

si serve così

Per il sommelier che è in voi
IL BAROLO È PER NATURA UN ROSSO DALLA STRUTTURA IMPORTANTE, CON UNA BRILLANTE CAPACITÀ DI TRASFORMARSI NEL TEMPO. VALE LA PENA ANDARE INCONTRO ALLA COMPLESSITÀ DEL

BOUQUET FACENDOLO USCIRE PIANO NEL CALICE, IL LUOGO DOVE IL VINO NASCE PER LA TERZA VOLTA E SI AFFERMA DEFINITIVAMENTE, SENZA BISOGNO DI APRIRE LA BOTTIGLIA IN ANTICIPO.



IL GUSTO AMPIO E DECISO VA COLTO A 16-18 GRADI, NON HA SENSO SERVIRLO PIÙ CALDO, PENA LA SOPPRESSIONE DELLE SUE SFUMATURE, MA NEANCHE PIÙ FREDDO: LA SUA VERVE TANNICA APPARIREBBE INUTILMENTE AMARA.



STUFATO DI MANZO AL BAROLO CON PRUGNE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 3 ORE 10 MINUTI
530 CAL/PORZIONE

700 g di cappello del prete di vitellone – 1 cucchiaio di erbe di Provenza secche – 100 g di prugne secche snocciolate – 40 g di farina – 2 spicchi d'aglio – 300 g di carote – 1 cipolla bionda – 1 arancia non trattata – 1 foglia di alloro – 3 rametti di timo – 1 cucchiaio di triplo concentrato di pomodoro – 1/2 litro di Barolo – 2 dl di brodo vegetale – 30 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe nero

1 Mettete a mollo le prugne in acqua calda per 30 minuti. Sbucciate la cipolla e tritatela finemente, raschiate le carote, lavatele, tagliatele in 4 spicchi nel senso della lunghezza e tagliatele a fettine sottili. Lavate l'arancia e prelevatene 2 strisce con un pelapatate, legate insieme la foglia di alloro con i rametti di timo.
2 Insaporite il pezzo di carne con una presa di sale e pepe, cospargetelo con le erbe di Provenza e infarinatelo. Sciogliete il burro in una casseruola di coccio, unite un cucchiaio di olio e rosolate la carne per 5-6 minuti, rigirandola su tutti i lati. Diluite il concentrato di pomodoro nel brodo e versatelo nel coccio con la cipolla tritata, il mazzetto aromatico, gli spicchi d'aglio sbucciati, la scorza di arancia e il vino, abbassate la fiamma al minimo e cuocete la carne coperta per 2 ore e 30 minuti, bagnandola con il fondo di cottura.
3 Aggiungete le carote e le prugne e proseguite la cottura per 30 minuti. Eliminate il mazzetto aromatico e la scorza di arancia, scolate la carne dal fondo di cottura, lasciatela riposare coperta per 10 minuti e servitela tagliata a fette con il suo fondo di cottura.



cerca la tua videoricetta



Buona, protetta, unica.

Buona, perché nasce e cresce in un ambiente incontaminato, nel Parco Nazionale della Sila a 1.200 m. s.l.m. dove terreni ricchi di potassio, fertili ed irrigati con acqua purissima, le danno un sapore prelibato.

Protetta, perché la Patata della Sila I.G.P., prodotta secondo un rigido disciplinare di produzione, è protetta dall'Unione Europea che le ha attribuito l'Indicazione Geografica Protetta riconoscendone la qualità e il forte legame con il territorio.

Unica, perché, l'attitudine alla conservazione, la tracciabilità visibile grazie al QR Code presente in etichetta, la sua capillare distribuzione e la disponibilità sul mercato per oltre nove mesi l'anno, la rendono unica nel panorama pataticolo italiano.



www.patateppas.it
info@patateppas.it



www.patatadellasila.it
info@patatadellasila.it



Finanziata dal FEASR Misura 3.2.1 del PSR Calabria 2014/2020 (Reg. Ue1305/2013)

A close-up photograph of three fish resting on a bed of crushed ice. The fish are arranged diagonally across the frame. The top fish is a branzino (sea bream) with a silvery-grey body and a dark dorsal fin. Below it is a ricciola (sea bream) with a reddish-pink body and a yellowish dorsal fin. At the bottom is a pagello (sea bream) with a reddish-pink body and a yellowish dorsal fin. The ice is white and chunky, contrasting with the dark background.

PESC *preziosi*

BRANZINO, RICCIOLA,
PAGELLO E ROMBO PESCATI
NEI NOSTRI MARI
O SALMONE DEL NORD,
SE DI GRANDI DIMENSIONI,
DANNO UN TOCCO
DI PRESTIGIO ALLA TAVOLA
DI NATALE

a cura di Daniela Falsitta, ricette di Claudia
Compagni, foto di Michele Tabozzi
styling di Stefania Aledi

LBando al risparmio: per una volta all'anno, a Natale, chi vuol essere sontuoso sia! E con le specie ittiche pescate nei nostri mari non si scherza: i prezzi è bene saperlo, sono intorno ai 45 euro al chilo, a parte il salmone che da noi arriva di allevamento, soprattutto da Norvegia e Scozia, ed è ben più economico. A spiegarcelo è Beppe Gallina, titolare della famosa pescheria torinese della zona di Porta Palazzo. "Nelle dimensioni intorno ai 2 kg si possono anche trovare pesci di allevamento come i rombi provenienti dalla Penisola Iberica e le ricciole australiane, ma sono prodotti che preferisco non trattare, troppo diversi da quello che conosco e che mi aspetto. Piuttosto ai miei clienti suggerisco di tenere buona la ricetta e adattarla ad altre specie, come mostella, palamita o tombarello", spiega. "Fa eccezione solo il branzino che viene allevato nei nostri mari e può essere interessante soprattutto per i prezzi, inferiori del 35% circa rispetto al pesce selvaggio".

Un acquisto fortunato

Come comprare un pesce per Natale? "Ci vuole un po' di fortuna: bisogna prenotarlo almeno 4 giorni prima e poi sperare", risponde Gallina, "d'altronde se lo si vuole pescato, non è detto

che finirà nelle reti proprio l'esemplare che ci si aspetta". Anche per questo, trattandosi di carni così pregiate, è meglio fare molta attenzione: se il venditore ha un po' di tutto e con troppa facilità non è buon segno. "Per riconoscere il pesce fresco è utile controllare che il corpo sia ben rigido, la pelle lucente, ancora coperta da una sorta di bava protettiva. Bisogna quindi accertarsi che non sia secco, né floscio, che non rilasci liquidi dalle branchie e che l'occhio non sia opaco", aggiunge. "Inoltre il negozio in cui ci si serve non deve mai puzzare di pesce, semmai profumare di porto e salmastro".

Ricette basiche, ma risultati importanti

In cucina con questi pesci è difficile sbagliare e, visto il costo, è anche vietato. Le preparazioni più semplici sono tutte congeniali. A consigliarcele è ancora Gallina: "pagello e branzino sono ottimi al sale, con un filo d'olio e un contorno di patate lessate e olive taggiasche, il rombo è perfetto al forno con una ratatouille di verdure, il salmone si esalta con crosta di pane o gratinato, la ricciola, che non deve mai asciugare, meglio cuocerla al cartoccio, insieme a succosi pomodorini. Se invece volete sbizzarrirvi, perché "almeno a Natale", non vi resta che seguire passo dopo passo le nostre ricette.



PAGELLO ARROSTO AGLI AGRUMI CON CAPPERI E FINOCCHIETTO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
300 CAL/PORZIONE

1 pagello pescato da 1,5 kg pulito squamato e privato delle branchie – 50 g di finocchietto selvatico – 1 mazzetto di prezzemolo – 40 g di capperi sotto sale – 2 limoni non trattati – 300 g di mapo non trattati – 2 arance non trattate – 3 lime non trattati – 2 porri – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sciacquate i capperi, trasferiteli in una ciotola con acqua calda e lasciateli a mollo 30 minuti. Mondate il prezzemolo, lavate le foglie, asciugatele e riunitele nel mixer con il finocchietto spezzettato, un pizzico di sale, la scorza di un limone a pezzetti, 6 cucchiaini d'olio e una macinata di pepe. Azionate l'apparecchio.

2 Trasferite il pagello in una teglia rivestita con carta da forno, incidete da entrambi i lati la pelle del pagello con 4-5 tagli paralleli e inserite in ognuno un cucchiaino del trito di erbe e capperi. Spalmate l'interno del pesce con un cucchiaino di trito aromatico e farcitelo con il limone rimasto e un mapo tagliato a fette. Tagliate a spicchi un'arancia, i mapo residui tranne 2 e un lime, mondate i porri e tagliateli in sbieco; sistemate agrumi e porri intorno al pesce, condite con 2 cucchiaini d'olio e una presa di sale.

3 Spremete gli agrumi rimasti e versate il succo sul pesce e sui porri. Infornate a 200° per 40 minuti. Servite con il restante pesto di erbe diluito con 4 cucchiaini d'olio.

A destra: vassoio
Colony PaolaC.
Indirizzi a pagina 154





Piatti Rosenthal,
runner MarinaC,
tovagliolo in tessuto
C&C Milano.
Indirizzi a pagina 154

SALMONE A BASSA TEMPERATURA CON MAIONESE ALLE ERBE E BARBABIETOLE AL RAFANO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 6 ORE
920 CAL/PORZIONE

1 salmone di 1,8 kg pulito, squamato e privato delle branchie – 2 porri – una piccola cipolla – 2 carote – 3 coste di sedano – 4 cm di zenzero fresco – 5 rametti di prezzemolo – 2 foglie di alloro – 4 rametti di timo – 500 ml di vino bianco – sale grosso – 6 grani di pepe nero
per la maionese alle erbe 2 tuorli – 2 dl di olio extravergine d'oliva delicato – 100 g di yogurt greco – 10 g di dragoncello – 30 g di aneto – 30 g di prezzemolo – 4 foglie di menta – un cucchiaino di senape dolce – un cucchiaino di aceto di mele – sale
per le barbabietole 400 g di barbabietole – 20 g di miele di acacia – una foglia di alloro – 3 chiodi di garofano – 2 dl di succo di arancia – 50 ml di aceto di mele – 2 cm di rafano fresco – sale

1 Sbucciate la cipolla e tagliatela a fette, mondate i porri, le carote e il sedano, sbucciate lo zenzero e tagliatelo a fette, sciacquate velocemente il prezzemolo, l'alloro e il timo. Versate 4 litri d'acqua in una grossa pesciera e aggiungete tutti gli ortaggi e le erbe preparati e i grani di pepe. Unite il vino bianco, portate a ebollizione, aggiungete una presa di sale grosso e cuocete con coperchio, su fiamma bassa per 30 minuti. Scolate la cipolla e 2 carote e tenete tutto da parte.

2 Sciacquate il salmone sotto l'acqua corrente, disponetelo sulla gratella della pesciera e immergetelo nel brodo preparato. Spegnete il fuoco e lasciatelo nel liquido per 5 ore.

3 Sbucciate le barbabietole e tagliate a fette, trasferitele in una casseruola con il miele, l'aceto, il succo di arance, l'alloro, i chiodi di garofano, il rafano pelato e grattugiato e una presa di sale e cuocetele coperte, su fiamma bassa per circa 30 minuti, fino a che sono morbide e il fondo di cottura diventa sciropposo. Lasciatele raffreddare.

4 Lavate e asciugate le erbe aromatiche e frullatele a lungo in un piccolo mixer con 2 dl d'olio. Filtrate poi l'olio attraverso un colino schiacciando le erbe con un cucchiaio per prelevare tutto il loro aroma. Montate i tuorli con una frusta unendo a filo l'olio alle erbe fino a ottenere una maionese soda. Aggiungete una presa di sale, l'aceto, la senape, lo yogurt e mescolate. Servite il salmone sfilettato e privato della pelle e delle lisce con le barbabietole e la maionese alle erbe disposta nei petali della cipolla tenuta da parte e unite le carote tagliate a nastro.

ROMBO AL SIDRO CON FUNGHI E PATATE

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
585 CAL/PORZIONE

1 rombo da circa 2 kg pulito – 400 g di porcini surgelati,
– 300 g di patate gialle – 300 g di patate viola
– 2 dl di sidro di mele secco – 1 carota – 1 costa
di sedano – 1/2 litro di vino bianco – 1 porro
– 2 chiodi di garofano – 1 foglia di alloro – olio
extravergine d'oliva – sale – 6 grani di pepe

1 Sfilettate il rombo, tenete da parte la lisca e la testa, eliminate la parte scura della pelle dai filetti di pesce. Riunite in una pentola la lisca e la testa del rombo, la carota e il porro mondati, la costa di sedano, il pepe, l'alloro e i chiodi di garofano, versate il vino, e 2 litri d'acqua e portate a ebollizione. Unite una presa di sale e cuocete il brodo per 40 minuti coperto e su fiamma bassa. Filtratelo attraverso un colino e lasciatelo raffreddare.

2 Lavate le patate, trasferite quelle viola in una casseruola con acqua fredda, portate a ebollizione, unite una presa di sale e cuocetele per 30 minuti o fino a quando sono cotte. Sbucciate le patate gialle, lavatele, tagliatele a fette di 1 cm scarso di spessore, trasferitele in una pentola con acqua fredda, portate a ebollizione, aggiungete una presa di sale e cuocetele per 5 minuti. Scolatele, conditele delicatamente con 4 cucchiaini di olio e una presa di sale e cuocetele in una teglia in forno ventilato a 180° per circa 25 minuti o fino a quando diventano dorate.

3 Tagliate ogni filetto di rombo in 2 porzioni, insaporitelo con una presa di sale, disponetelo in una teglia rivestita con carta da forno, aggiungete il sidro e 1 dl di brodo di pesce, e contornatelo con i porcini scongelati. Regolate di sale e pepe e cuocete il pesce in forno a 180° coperto per 10 minuti e scoperto per altri 10. Servitelo con il suo fondo di cottura, i porcini, le patate viola sbucciate e tagliate a fette e le patate arrosto.



Tessuto
Zimmer+Rhode,
posate Sambonet.
Indirizzi a pagina 154



FILETTI DI RICCIOLA CON COSTE, PINOLI E CRANBERRIES

IMPEGNATIVA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 50 MINUTI
400 CAL/PORZIONE

2 ricciole pescate da 800 g l'una pulite e private delle branchie – 500 g di coste – 50 g di pinoli – 80 g di cranberries disidratati – una carota – una cipolla – 2 dl di vino bianco – 4 rametti di timo – 2 coste di sedano – 40 g di burro – sale – pepe nero

1 Mettete i cranberries in ammollo in acqua calda e lasciateli reidratare per 30 minuti. Sciacquate le ricciole sotto l'acqua corrente, asciugatele con carta da cucina e sfilettatele. Trasferite la testa e la lisca centrale in una pentola, unite il vino, il timo, 1 litro d'acqua, la cipolla, la carota e il sedano mondati e portate a ebollizione.

Unite una presa di sale e cuocete il brodo parzialmente coperto, su fiamma bassa, per 40 minuti. Filtratelo e proseguite la cottura su fiamma alta fino a che si è ridotto a 2 dl.

2 Separate la parte bianca delle coste dalle foglie, pulitele eliminando la parte fibrosa, lavatele, tenetene da parte 4 e tagliate le rimanenti a piccoli dadini. Sciacquate le foglie e scottatele in acqua salata in ebollizione per 1 minuto, scolatele delicatamente e trasferitele in acqua e ghiaccio. Scolatele di nuovo e stendetele su fogli di carta da forno.

3 Sciogliete il burro in una padella, unite i pinoli e tostateli su fiamma bassissima fino a quando diventano dorati. Unite i dadini ricavati dalla parte bianca delle coste e una presa di sale e cuocetele coperte per 10 minuti o fino a quando sono cotte. Aggiungete i cranberries scolati e strizzati e una generosa macinata di pepe e proseguite la cottura per 5 minuti. Lasciate raffreddare, frullate un terzo del composto e mescolatelo con la parte rimasta.

4 Incidete la pelle dei filetti di ricciola con alcuni tagli paralleli e disponetene 2 su una teglia rivestita con carta da forno con la pelle rivolta verso il basso. Insaporiteli con una presa di sale, copriteli con il composto preparato e con i filetti rimasti con la pelle rivolta verso l'alto. Avvolgete il tutto nelle foglie delle coste, unite le coste rimaste condite con 5 cucchiaini d'olio e versate il brodo di pesce ridotto. Cuocete il pesce in forno a 200° per 30 minuti e servitelo, tagliando ogni involto in 3 porzioni, insieme al suo fondo di cottura.

Piatto Reichenbach,
posate Sambonet,
tovagliolo MarinaC.
Indirizzi a pagina 154

BRANZINO AL CRUDO CON PAPRICA AFFUMICATA E CAVOLO RICCIO

IMPEGNATIVA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 15 MINUTI
420 CAL/PORZIONE

1 branzino pescato di circa 1,8 kg pulito, squamato e privato delle branchie – 300 g di prosciutto crudo toscano – 120 g di pangrattato – 400 g di cavolo riccio – un cucchiaino colmo di paprica affumicata – 6 carote – 3 coste di sedano verde – 2 spicchi d'aglio – 1 dl di vino bianco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe nero

1 Sciacquate il branzino sotto l'acqua corrente, asciugatelo con carta da cucina, disponetelo su un tagliere ed eliminate la lisca centrale: infilate nel dorso del pesce un coltello affilato tra lische, spina centrale e polpa, tagliate la lisca dalla parte della testa e della coda. Insaporitelo internamente con una presa di sale e una macinata di pepe.

2 Scaldate 5 cucchiaini d'olio in una grossa padella antiaderente, unite il pangrattato e tostatelo su fiamma bassa fino a quando diventa dorato. Mondate il cavolo riccio, eliminate la costa centrale delle foglie, tenetene da parte 100 g e scottate le rimanenti in acqua salata in ebollizione per 2 minuti. Scolatele, raffreddatele in acqua e ghiaccio, strizzatele e tritatele finemente. Mescolatele con il pangrattato tostato e la paprica e farcite il branzino. Tagliate le foglie rimaste a pezzi di 7-8 cm, lavatele, asciugatele, conditele con 2 cucchiaini di olio e una presa di sale, mescolatele e stendetele su 2 teglie rivestite con carta da forno senza accavallarle. Cuocetele in forno caldo a 180° per 15 minuti.

3 Stendete le fette di prosciutto su un foglio di carta da forno in modo da accavallarle leggermente e creare un rettangolo che avvolga completamente il branzino, trasferite quest'ultimo al centro del rettangolo e ripiegatevi sopra le fette di crudo. Trasferite il pesce con la sua carta in una teglia da forno. Versatevi intorno il vino, conditelo con 6 cucchiaini d'olio, aggiungete le carote pelate, il sedano privato dei filamenti e tagliato a striscioline nel senso della lunghezza, gli spicchi d'aglio schiacciati e una presa di sale.

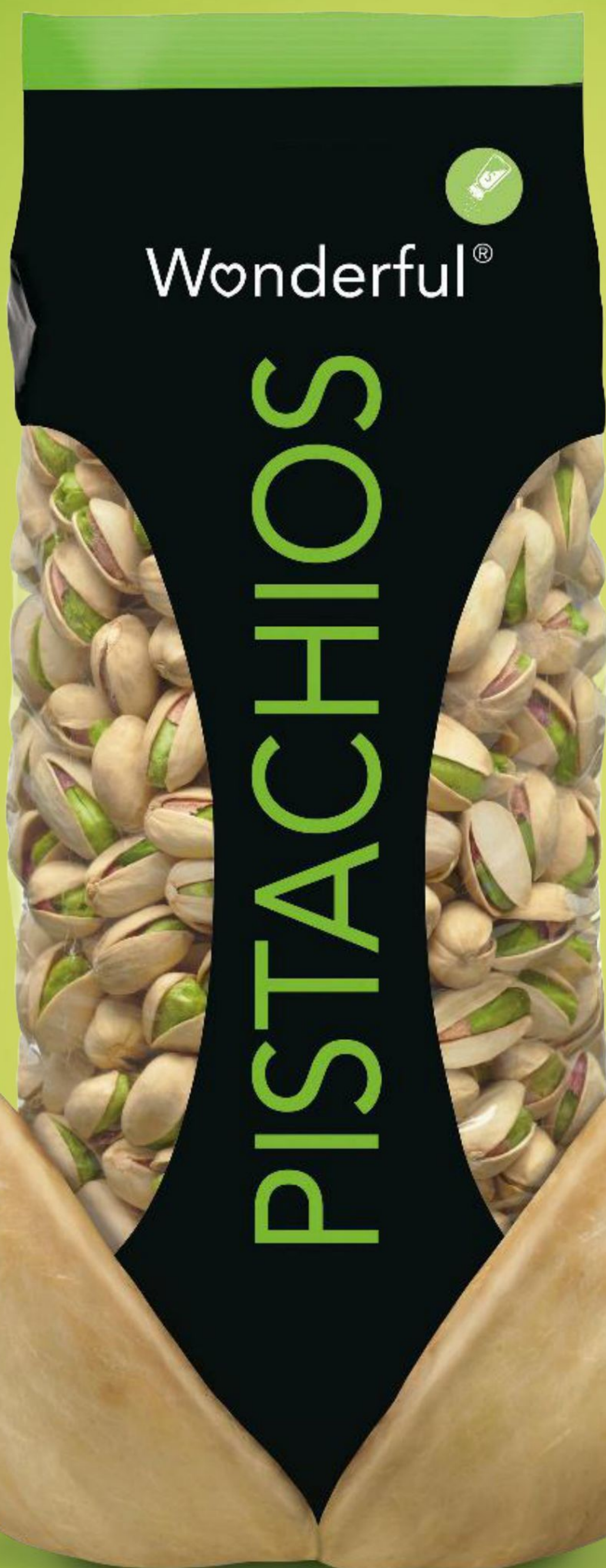
4 Cuocete il branzino in forno già caldo a 160° per 30 minuti, alzate la temperatura a 180° e proseguite la cottura per altri 10 minuti. Eliminate l'aglio e servite il pesce con le verdure, il suo fondo di cottura e le chips di cavolo nero.

Piatto Rosenthal,
tessuto
Zimmer+Rhode,
posate Pinti.
Indirizzi a pagina

Wonderful pistachios & almonds™

NOVITÀ
PER L'ITALIA

PROVA IL GUSTO **XXL** DELLA CALIFORNIA



Pistacchi grandi e dal
gusto unico



Produzione nei nostri frutteti
sotto il sole della California





Olio, una storia millenaria

DAGLI EGIZI AI GRECI FINO AI GIORNI
NOSTRI LA CULTURA ANTICA DI UN
PRODOTTO BUONO E PREZIOSO

a cura di Silvia Bombelli, testo di Luciana Squadrilli, ricetta di Claudia Compagni

Dall'antico Egitto ai simboli della religione cattolica, l'olivo è al centro di miti, leggende e tradizioni. Pianta sempreverde sacra agli dèi, evoca pace, forza, purezza e benessere e l'olio che se ne ricava purifica, alimenta, guarisce e rinvigorisce. Gli Egizi veneravano la dea Iside anche per aver insegnato loro la coltivazione dell'olivo sacro. Nella Bibbia la pianta torna più volte, dal dono divino ad Adamo dei semi da cui germogliano il cedro, il cipresso e l'olivo, fino al racconto della Genesi in cui la colomba porta a Noè un ramoscello d'olivo annunciando la

riemersione delle terre dopo il Diluvio Universale.

Tra i miti più potenti c'è quello greco secondo cui fu Atena a donarlo agli uomini: la dea della sapienza, della guerra giusta e del buon governo si contendeva con Poseidone il dominio dell'Attica e Zeus decise che avrebbe vinto chi avesse fatto il dono più caro ai cittadini. Poseidone con un colpo di tridente fece comparire una pozza d'acqua che rappresentava il controllo sul mare; Atena percosse la terra con una lancia e fece nascere un olivo, simbolo di pace, saggezza e fertilità. I cittadini preferirono il suo dono, dedicandole la città di Atene. In epoca greca e romana, l'olio d'oliva era considerato un bene prezioso con cui si ungevano gli atleti, si proteggevano le statue dalle intemperie e si compivano i riti di devozione alle divinità. Oggi ritroviamo tracce della sua potenza evocatrice di significati profondi, sia umani sia spirituali, in quasi tutto il mondo.

segue >

VIAGGIARE E DEGUSTARE

Torna a Roma l'appuntamento annuale con Flos Olei, la guida alle migliori aziende di olio extravergine d'oliva a cura di Marco Oreggia, noto assaggiatore di questo prodotto. L'Hotel The Westin Excelsior (Via Veneto, 125) ospita una giornata dedicata all'extravergine con la presenza di produttori provenienti da tutto il mondo segnalati dalla guida, a cominciare da quelli inseriti nella classifica "Best 20". Il programma prevede, oltre alla presentazione del volume, banchi d'assaggio, master class con gli chef e laboratori di degustazione. Il **7/12 dalle ore 12 alle 22** (www.flosolei.com).

pianeta extravergine

DA PROVARE E VALORIZZARE

In Giappone la pianta dell'olivo è simbolo di vittoria e successo; in Cina si ritiene che allontani le negatività; la sua portata simbolica di pace e civiltà è rappresentata emblematicamente dalle foglie intrecciate sulla bandiera delle Nazioni Unite. A fronte di una storia così lunga dell'olio di oliva, in cui s'inserisce nel Meridione d'Italia e nel bacino mediterraneo il radicato utilizzo gastronomico, quella dell'extravergine è decisamente più recente. Risale al 1937 la prima italianissima *Classificazione ufficiale degli oli d'oliva* con la menzione di "olio sopraffino vergine d'oliva", ma solo nel 1960 nasce la dicitura "extra vergine" in una norma, poi ripresa anche dall'UE, che ha definito i parametri per la classificazione e, successivamente, ha introdotto l'esame organolettico (con assaggio e analisi sensoriale) e dettagliate norme anticontraffazione. Una crescente attenzione per la qualità che custodisce tutta la storia millenaria di un prodotto unico: delizioso, nutriente e da sempre prezioso.

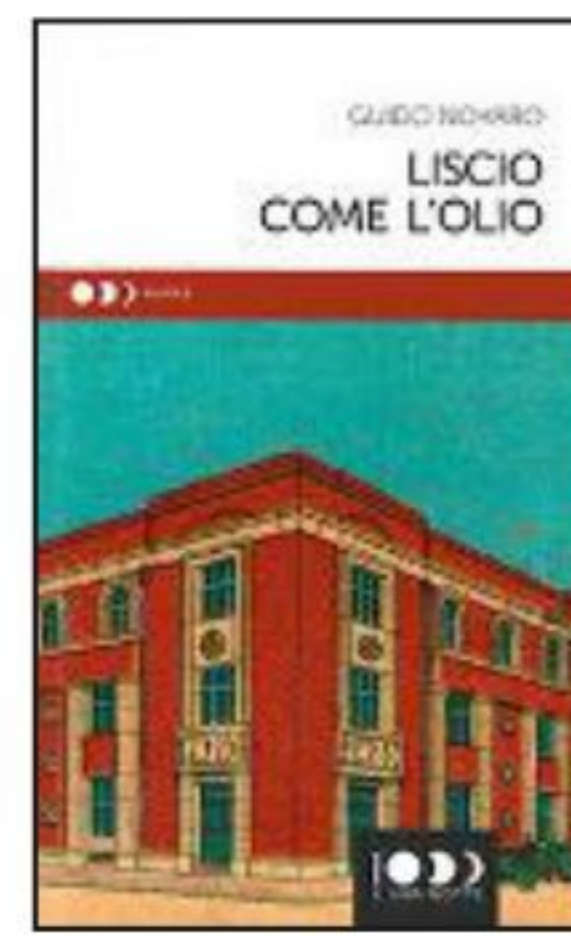
SCELTI AD HOC...

Gli oli giusti per la nostra ricetta

Il Gentile di Chieti Olio Gagliardi, Civitavecchia (PE), ha delicati sentori di mandorla, fiori ed erbe di campo: un monovarietale creato da un'azienda a conduzione familiare attenta all'agricoltura sostenibile (0,5 l, 10 euro).

Unico Le Amantine – Toscana 1936 loc. le Mandrie Toscana (VT) è un ottimo monovarietale di varietà Frantoio dal fruttato leggero-medio con note di fiori, mela, mandorla, erbe aromatiche e un finale balsamico (1 l, 23 euro).

L'Azienda Agricola Roncigliano di Scandicci (FI) produce questo eccellente extravergine dalle varietà Frantoio, Pendolino e Morellino dal profilo fresco e vegetale: fruttato medio-intenso con amaro e piccante armonici e note di rucola (0,75 l, 14 euro).



LA LETTURA

La storia dell'extravergine italiano è fatta di famiglie, grandi e piccole. Guido Novaro è l'ultimo discendente in linea diretta di Agostino Novaro che nel 1860 in Liguria creò la Sasso, nota azienda olearia italiana (oggi parte di un grande gruppo estero). L'autore, produttore lui stesso di oli firmati Guido1860, ne ripercorre le tracce in un racconto, tra aneddoti e vicende famigliari. **Ed. 1000 e una notte**, 16 euro.

RISOTTO ALLA BOTTARGA MANTECATO ALL'OLIO E ARANCIA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE
10 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
380 CALORIE

250 g di riso Arborio
– **1,5 litri di brodo vegetale** – **1 piccola cipolla** – **50 g di bottarga di muggine**
– **2 chiodi di garofano**
– **4 rametti di timo** – **1 piccola foglia di alloro**
– **1 arancia non trattata**
– **40 g di mollica di pane in cassetta** – **olio extravergine d'oliva** – **sale**

1 Lavate l'arancia, asciugatela con cura e prelevate 4 strisce di scorza con un pelapatate. Trasferitele in un pentolino con il timo, l'alloro e 1/2 dl di olio e scaldatelo su fiamma bassissima senza mai farlo soffriggere. Spegnete e lasciate raffreddare. **2** Sbucciate la cipolla e steccatela con i chiodi di garofano. Scaldate una casseruola, versate il riso e tostatelo senza condimento per 1 minuto mescolando in continuazione. Unite la cipolla e portate a cottura unendo il brodo bollente poco alla volta. **3** Tritate la mollica di pane e tostatela in una padella antiaderente con 3 cucchiaini di olio finché diventa dorata. Quando il riso è al dente spegnete il fuoco e mantecate con l'olio aromatizzato filtrato. Suddividete il riso nei piatti, eliminando la cipolla, cospargetelo con il pane dorato e la bottarga sbuccata e tagliata a lamelle sottili.



FOTO DI FELICE SCOCCIMARRO



**Con il TALEGGIO D.O.P.
in tavola tutto quadra**



Prova anche il
Salva Cremasco DOP



Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

Pizza di scarola

A NAPOLI E IN TUTTA LA
CAMPANIA È IL TRADIZIONALE
PRELUDIO AL
MENU DELLA VIGILIA

di Paola Mancuso, in cucina Livia Sala, foto di Laura Spinelli,
scelta del vino di Sandro Sangiorgi



Solidamente ancorata alla tradizione e rassicurante nella sua ripetizione annuale che non stanca, ma anzi si attende, la pizza di scarola è tra le specialità imprescindibili della vigilia di Natale, a Napoli come in tutta la Campania.

Un piatto di magro, come usanza vuole, da gustare come sfizio in attesa del cenone che inizia a tarda ora, come antipasto la sera stessa o per il pranzo del giorno dopo e così via per tutte le feste, fino a Capodanno. In famiglia se ne preparavano almeno due, sempre a disposizione sulla credenza, perché la pizza di scarola è buona anche fredda.

La prima documentazione scritta di questa tradizionale preparazione risale all'Ottocento, quando fu pubblicata nel manuale *Cucina teorico pratica* di Ippolito Cavalcanti, duca di Buonvicino. L'aristocratico letterato e gastronomo raccontava in dialetto napoletano le portate del sontuoso menu della Vigilia "che se sole mancià all'uso nostro de' Napule". A "vruoccoli", vermicelli e fritto di anguille seguiva il "baccalà mpasticcio", una sorta di *gatò* di pasta frolla ripiena di scarola insaporita con aglio, olive nere e capperi, alternata a strati di pesce soffritto con acciughe e infine cotto al forno nel tie-sto (la casseruola in terracotta utilizzata anche per il ragù). Nel tempo, si è perso l'utilizzo del baccalà e la pasta frolla ha ceduto il passo alla pasta lievitata, la stessa che fa da base alle comuni pizze di forma rotonda. Questa versione (proposta nella pagina seguente) viene descritta da Jeanne Carola Francesconi in *La cucina napoletana* (1965), considerata la bibbia dell'autentica cucina partenopea dopo il ricettario del Cavalcanti.

La predilezione per la scarola

Imprescindibile e fedele alla ricetta originaria è invece rimasta la scarola, verdura invernale con un utilizzo talmente

radicato nella cucina campana (oltre che in tutta quella meridionale) da dare origine a colorite espressioni di uso comune nel dialetto. Scarole sono le ragazze dai capelli ricci, con riferimento alla varietà riccia, mentre "dicere scarole" significa dire sciocchezze, forse per via della quantità d'acqua che rilasciano in cottura.

Non a caso, i napoletani fino al Settecento, ovvero prima dell'invenzione della trafila e la comparsa massiccia della pasta sulle loro tavole, erano conosciuti come "mangiafoglie", per la prevalenza di ortaggi nella loro alimentazione.

A conferma di questa predilezione, nel Seicento il poeta dialettale napoletano Giulio Cesare Cortese scriveva: "Napole mio, dica chi voglia/non si' Napole cchiù, si non aie foglia" (Napoli mia, lo dica pur chi voglia/ che non sei più Napoli, se non hai foglia). Tre secoli dopo, ritroviamo la scarola riccia in brodo tra i piatti preferiti da Eduardo De Filippo nella raccolta di ricette *Si cucine cumme vogli'ì...*, raccontate dalla moglie dal maestro partenopeo.



BERE GIUSTO

LE PIZZE CHIUSE OFFRONO L'OCCASIONE DI SERVIRE VINI DAL CARATTERE MULTIFORME, CAPACI DI ENTRARE GRADUALMENTE E DI RESTARE A LUNGO. IL RIPIENO DI SCAROLA, OLIVE E CAPPERI HA IL POTERE DI RIDURRE L'IMPATTO GRASSO DELLO STRUTTO: RESTA LIMPIDA LA SAPIDITÀ DELLE ACCIUGHE CHE VIENE ABBRACCIATA DAL CALORE MATURO DELLA PASSERINA DI COSTADORO, BIANCO MARCHIGIANO RUSTICO MA NON BRUSCO, VIVO E APPENA AMARICANTE.

LA PAROLA AL MAESTRO

LA GUIDA PIZZERIE D'ITALIA 2020 DEL GAMBERO ROSSO LO CONFERMA AI VERTICI DELLA CLASSIFICA DAL 2013. CON ALLE SPALLE L'ESPERIENZA DI TRE GENERAZIONI DI PANIFICATORI, FRANCO PEPE È UN ARTIGIANO FUORICLASSE CHE IMPASTA A MANO IN UNA MADIA DI LEGNO E NEI CONDIMENTI UTILIZZA IL MEGLIO DEL SUO TERRITORIO, L'ALTO CASERTANO, DOVE NEL 2012 HA APERTO IL SUO LOCALE, PEPE IN GRANI (PEPEINGRANI.IT).

QUALI SONO GLI INGREDIENTI DELLA SUA PIZZA DI SCAROLA?

PER L'IMPASTO, UTILIZZO UNA FARINA DI TIPO 0 CREATA APPPOSITAMENTE DA UN MULINO DEL BRESCIANO. PER L'INTERNO, USO LA SCAROLA RICCIA A CRUDO, COME FACEVA MIO PADRE, CON L'AGGIUNTA DI OLIVE CAIAZZANE, CAPPERI, ACCIUGHE DI CETARA, IL TUTTO CONDITO CON UN FILO D'OLIO.

LA SUA PIZZA HA L'ASPETTO DI UN CALZONE.

SÌ, IN QUESTO MODO L'INVOLUCRO DI PASTA, BEN SIGILLATO, CON LA COTTURA BREVE DI 90 SECONDI AD ALTA TEMPERATURA (380-400°) CREA UNA BOLLA INTERNA CHE PERMETTE ALLA SCAROLA DI RIMANERE CROCCANTE.

SI PUÒ OTTENERE LO STESSO RISULTATO NEL FORNO DI CASA?

SÌ, CON IL FORNO A 250° BASTA PROLUNGARE LA COTTURA A 6-7 MINUTI.

Natale da Food Blogger

A prova di follower



SCARICA
il Ricettario delle feste
by Bettina in Cucina
fumaiolo.com/ricette-natale



TORTELLETTI DI PATATE I PROTAGONISTI DELLE FESTE

Scopri e condividi il gusto dei Tortelletti Fumaiolo,
senza conservanti e buoni come fatti in casa.
Semplicità che racchiude un cuore **tenero e cremoso**.



Bontà
Sotto 0

NO Conservanti Sì gusto
Cercali nel banco freezer

GLI INDIRIZZI DI SALE&PEPE

ALCUNI LOCALI
DEL TERRITORIO CHE
OFFRONO IN MENU
QUESTA SPECIALITÀ.

PEPE IN GRANI

*Vicolo S. Giovanni Battista 3,
Caiazzo (Ce), tel. 0823862718*
IN UN PALAZZO DEL '700,
NEL LOCALE DI FRANCO
PEPE, A 18 M DA CASERTA SI
GUSTANO PIZZE IMPASTATE
A MANO E FARCITE CON
INGREDIENTI LOCALI, COME
LE ALICI DI CETARA, LE
CIPOLLE DI ALIFE E IL
POMODORO DI CAIAZZO
USATO IN RIDUZIONE
CON DEL BASILICO PER LA
MARGHERITA SBAGLIATA,
VERO CULT. IL CALZONE CON
SCAROLA È QUELLO DELLA
TRADIZIONE, DA UNA
RICETTA DI FAMIGLIA.

LA NOTIZIA

*Via Michelangelo da Caravaggio
53, Napoli, tel. 0817142155*
VICINO A POSILLIPO, È IL
LOCALE DI ENZO COCCIA,
FONDATORE
DELL'ASSOCIAZIONE
CHE SI È BATTUTA PER LA
REGISTRAZIONE DELLA PIZZA
NAPOLETANA STG. IL MENU
OFFRE GRANDE SCELTA:
PIZZE CLASSICHE, GOURMET
(COME LA PROVOLA,
FRIARIELLI E BACCALÀ) E
IL CALZONE CON SCAROLA.

DORO GOURMET

*Via Trieste 50/54, Macerata
Campania (CE), tel. 0823693157*
QUI LUCA DORO, MEMBRO
DELL'ALLEANZA SLOW FOOD,
UTILIZZA PRODOTTI DEL
TERRITORIO, COME IL
CACIOCAVALLO DEI MONTI
LATTARI E PROVOLA DI
BUFALA NELLA SUA CACIO
E PEPE. LA PIZZA DI SCAROLA
PREVEDE OLIVE CAIAZZANE
E ALICI DI CETARA.

AMMACCÀMM

*Piazza Capomazza 17, Pozzuoli
(Napoli), tel. 0815260467*
NON SOLO GLI INGREDIENTI,
MA ANCHE GLI IMPASTI
DELLE PIZZE SONO
STAGIONALI (ESTIVI E
INVERNALI), FATTI CON
FARINE ADATTE AL CLIMA
DEL MOMENTO. LA PIZZA
DI SCAROLA È FARCITA CON
PROVOLA, PINOLI E OLIVE
NERE; IN ALTERNATIVA, LA
SCELTA È TRA UNA TRENTINA
DI TIPOLOGIE DI PIZZA.

PIZZA DI SCAROLA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 50 MINUTI

**per la pasta 500 g di farina 00 – 6 g di lievito
di birra – 150 g di strutto – sale – pepe**
**per il ripieno 1,5 kg di scarola – 1 spicchio
d'aglio – 50 g di capperi sotto sale – 100 g di
olive nere di Gaeta – 100 g di acciughe sotto
sale – olio extravergine d'oliva – sale – pepe**

1 Diluite il lievito con poca acqua tiepida,
impastatelo con una manciata di farina
e lasciate riposare per mezz'ora.
2 Intanto, dissalate le acciughe e deliscatele;
denocciate le olive. Disponete la farina
a fontana, mettetevi al centro il lievito
cresciuto, lo strutto, sale, pepe e impastate
il tutto, aggiungendo acqua tiepida sufficiente
a ottenere un impasto molto morbido.

Lasciatelo lievitare, coperto e in un luogo
tiepido, per 2 ore circa.

3 Intanto, pulite la scarola, dividetela a
pezzi e fatela stufare in una casseruola con
pochissima acqua; sgocciolatela e strizzatela.
Fate soffriggere l'aglio sbucciato in una
padella con 100 ml di olio, unite i capperi
dissalati e le olive e fatevi insaporire la scarola
a fuoco vivo per 10 minuti. Al momento
di togliere dal fuoco, eliminate l'aglio e
aggiungete le acciughe a pezzetti; mescolate,
regolate di sale, pepate e lasciate raffreddare.

4 Dividete la pasta in 2 parti, una più grande
dell'altra, e appiattitele con le mani.

5 Stendete il disco più grande e foderate
uno stampo di 26-28 cm unto d'olio, facendo
strabordare la pasta. Distribuitevi sopra
il ripieno di scarola.

6 Stendete la seconda porzione di pasta,
tagliatela a larghe strisce, intrecciatele
a grata e adagiatele sul ripieno.

7 Ripiegatevi sopra i bordi della pasta
sottostante e sigillate formando un
cordoncino. Spennellate d'olio e infornate
a 180° per 30 minuti circa. Servite la pizza
tiepida o a temperatura ambiente.



caviaie

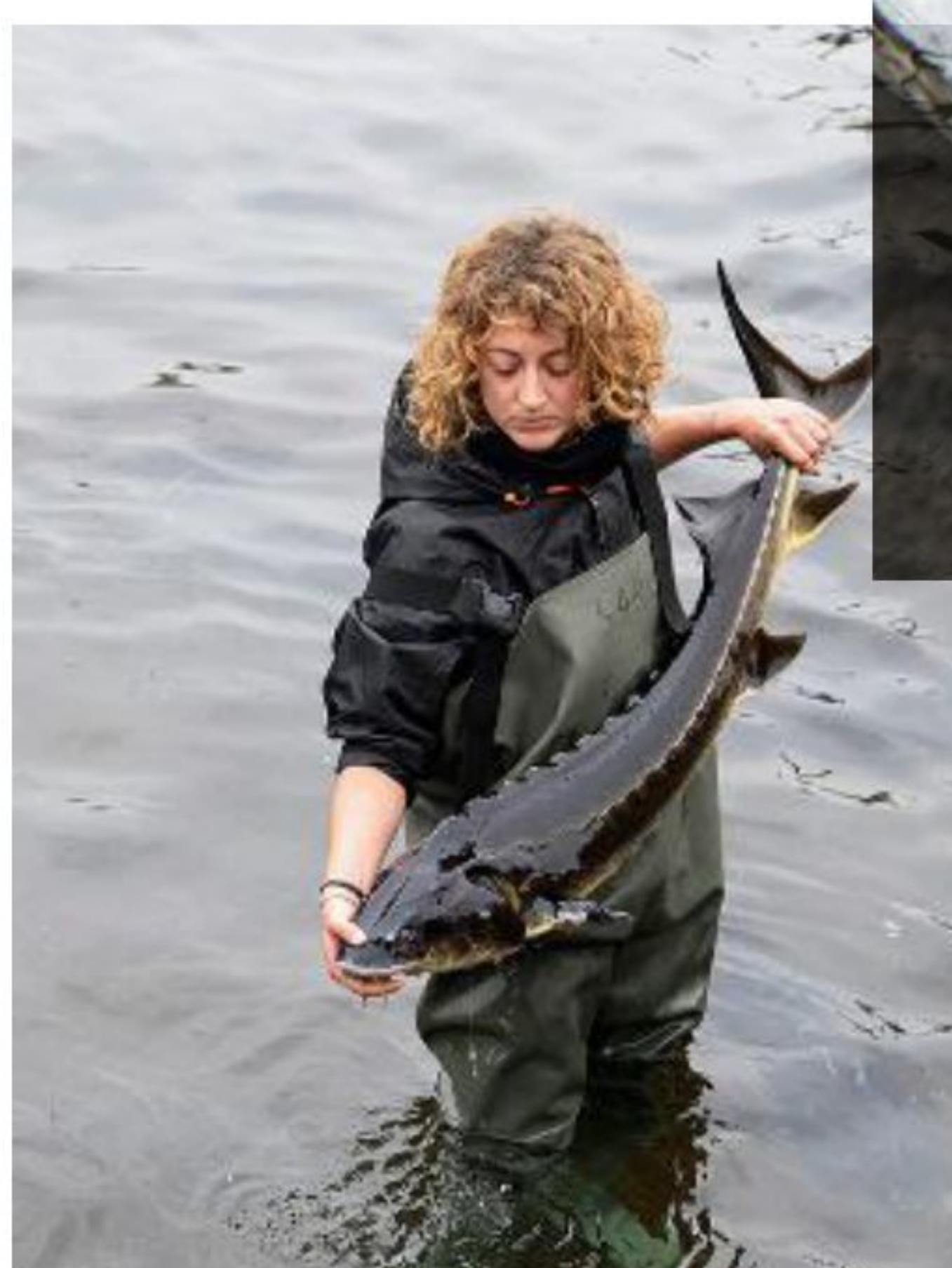
dove non te l'aspetti

IN LOMBARDIA, NELLE PIANURE INTORNO AL PO, VIRTUOSE REALTÀ LOCALI HANNO RILANCIATO LA PRODUZIONE DELLE PREGIATE UOVA DI STORIONE, E RECUPERATO UNA TRADIZIONE CULINARIA CHE RISALE AL RINASCIMENTO

a cura di Silvia Tatozzi, testo di Riccardo Lagorio, ricette di Giovanna Ruò Berchera, in cucina Livia Sala,
foto del servizio Stefano Scatà, foto dei piatti di Laura Spinelli



BLINI CON SPUMA
DI CAPRINO E TROTA
SALMONATA
pag. 108



sorti). In altre parti del mondo, come nel Mar Caspio, la pesca indiscriminata ne ha ridotto drasticamente la quantità, tanto che lo storione è stato dichiarato una specie protetta a livello internazionale. Di conseguenza il caviale proveniente da animali selvaggi è praticamente inesistente. L'acquacoltura ha contribuito a sopperire la mancanza di caviale selvaggio e l'Italia è sul podio delle nazioni che allevano lo storione per trarne uova. Tra le 24 maggiori specie di *Acipenser*, gli amanti del caviale si sono concentrati secondo tradizione su *Huso huso* e *Gueldenstedtii* (da cui si ricava rispettivamente caviale beluga e osetra), e le specie *Persicus* e *Stellatus*, dai quali si trae il sevruga. Gli esperti li sanno distinguere per dimensione, colore e sapore. La regola aurea per un prodotto eccellente è evitare l'aggiunta eccessiva di sale per la conservazione.

A Pandino, un piccolo centro vicino a Cremona, sorge l'allevamento di Salmo Pan, dove diverse specie di storioni vengono attentamente selezionati e nutriti con mangime ogm free.

Cosa c'è, nell'immaginario collettivo, di più prezioso e seducente di una portata a base di caviale? Raffinate e gustose, queste piccole perle color lavagna, si possono definire tali solo se estratte dallo storione, pesce che appartiene al genere *Acipenser*, rimasto pressoché immutato negli ultimi 200 milioni di anni. I biologi lo definiscono "pesce anadromo", cioè che vive in mare, ma risale i fiumi per riprodursi. Infatti lo storione è stato presente nel Po (ma anche nel Tevere) fino a quando le dighe ne hanno impedito la risalita (e l'inquinamento ne ha pregiudicato le

C'è un'amica veg a Natale: Marlene®

UN INVITATO VEG
E UN MENU DA
CONDIVIDERE CON
GOLOSI E INTENDITORI?
TI AIUTA LA FRESCA
DOLCEZZA DELLE MELE
DELL'ALTO ADIGE/SÜDTIROL

Invitare per Natale è una piccola grande impresa, oggi più complessa per le diverse esigenze alimentari. Con ospiti vegetariani o addirittura vegani lo Chef di casa è messo a dura prova. Come elaborare un menu delle feste senza carne, pesce, uova, latte... Dal clima unico dell'Alto Adige arriva Marlene®, la mela in tante varietà diverse (tra le più note Royal Gala, Golden Delicious e Granny Smith) con un intero menu goloso e divertente, da condividere tutti insieme, anche con un primo importante come questi ravioli ripieni.



RAVIOLI CON MELA, ZUCCA E NOCI PECAN AL PROFUMO DI SALVIA

PER 4 PERSONE

Per la pasta: - 500 g di semola rimacinata - 250 ml di acqua a temperatura ambiente
- 1 cucchiaino di olio extra vergine d'oliva - 1 cucchiaino di sale - ½ cucchiaino di curcuma
Per il ripieno: - 700 g di zucca con la buccia - 1 mela Marlene® (Stark Delicious o Fuji) -
Un pizzico di noce moscata - 1 cucchiaino di lievito alimentare - 1 cucchiaino di farina di
mandorle - Scorza di ½ limone - Sale e pepe q.b.

Per il condimento: - Olio extra vergine d'oliva - 1 mela a cubetti (Starck) - 20 g di noci pecan
- Sciroppo d'acero - Salvia

PREPARAZIONE

1. Affettate la zucca, sbucciate e tagliate a fette la mela. Accendete il forno a 170 C° e infornate entrambe per circa un'ora. Sbucciate la zucca e schiacciatela con la forchetta con la mela. Aggiungete noce moscata, lievito alimentare, farina di mandorle, scorza di limone, sale e pepe. Mescolate tutto e mettete in frigo a riposare e indurire per almeno un'oretta. Nel frattempo preparate la pasta. **2.** Mettete la farina su una spianatoia, fate la "fontana" al centro, aggiungete l'acqua, olio, sale e curcuma. Impastate fino a ottenere un impasto elastico che deve riposare per 30 min, coperto con la pellicola. Passato il tempo, stendete la pasta con il mattarello, fino ad ottenere una sfoglia di 2 mm circa. Dividete la sfoglia a strisce della stessa misura e distribuite su una metà il ripieno di zucca e mela, bagnate i bordi con acqua e adagiate sopra l'altra sfoglia. Schiacciate bene i bordi in modo da far uscire l'aria e con la rotella tagliapasta create i ravioli. **3.** Preparate il condimento. Fate rosolare la mela a cubetti insieme alle noci pecan tritate e le foglie di salvia, aggiungete lo sciroppo d'acero. Nel frattempo fate bollire l'acqua in una pentola, aggiungete il sale e cucinate i ravioli per circa 3 minuti, fino a quando cominciano a galleggiare in superficie. Una volta pronti passateli in padella con il condimento.

MENU VEG CON MARLENE®

Antipasto: Insalata di cavolo nero con mele, noci e melograno

Primo: Ravioli ripieni (ricetta di questa pagina)

Secondo: Tempeh arrosto con chutney di mele e zenzero

Dessert: Apple pie con pasta brisée croccante
Scopri tutte le ricette su marlene.it





SPAGHETTI CON GAMBERETTI
ROSSI E FUMETTO DI PESCE
pag. 108



Il marchio Calvisius (nella foto) è il fiore all'occhiello di Agroittica Lombarda: a Calvisano, nella pianura bresciana, sorgono i 60 ettari di vasche con acqua sorgiva dove nuotano 6 specie di storione, tra cui il cobice, una specie nativa dell'Adriatico.

"Anche in Italia, ci si avvale di maestri salatori, spesso d'origine iraniana, che sanno dosare questo ingrediente", spiega Matteo Giovannini titolare di Salmo Pan a Pandino (CR). Qui dal 2012, è ripresa la produzione di caviare *naccarii*, una varietà che prende il nome dall'omonimo storione che abitava i fiumi italiani". Un'altra capitale del caviare italiano è Calvisano, al centro della pianura bresciana. Agroittica Lombarda è il maggiore allevamento di storioni in Europa, dove si produce la più grande varietà di caviali al mondo. Le origini di Agroittica Lombarda risalgono agli anni '70, quando i soci di un'acciaieria intuirono la possibilità di sfruttare il calore residuo della produzione dell'acciaio per ottimizzare l'allevamento ittico. "Ancora oggi l'integrazione tra industria, allevamento ittico e agricoltura circostante costituisce un modello ideale di utilizzo responsabile delle risorse idriche e dell'energia" rimarca Giovanni Pasini, il presi-

dente della società. Agroittica Lombarda vende all'estero quasi il 90% delle 30 tonnellate di caviare prodotte ed è nota per avere raggiunto il primato mondiale nel 2007. La vocazione sperimentale dell'azienda bresciana nell'allevamento di storione ha introdotto la crescita in cattività dell'*Acipenser transmontanus* (lo storione bianco), acclimatatosi bene alle acque pure delle risorgive.

In verità, la tradizione culinaria legata al caviare risale al Rinascimento, presso la corte di Ferrara: una prima citazione sulla preparazione compare nel 1549 nel Libro Novo di Cristoforo di Messisbugo, cuoco degli Estensi, che indica la cottura come metodo di conservazione delle uova". Di quelle righe è missionaria Maria Cristina Maresi nella sua elegante guest house Le Occare, nella campagna Ferrarese.

ISPIRATI DAL RICETTARIO DI MATILDE,
DAL 1905 PORTIAMO NEL MONDO

la Pasticceria Italiana di Qualità

CON ZUCCHERO
DI CANNA

ATTENTI AL
BENESSERE ANIMALE USIAMO
SOLO UOVA ITALIANE
DA ALLEVAMENTO
A TERRA



PER UN GUSTO
INTENSO USIAMO
MANDORLE DI SICILIA

DA SEMPRE IN ITALIA
CON LA STESSA PASSIONE DI MATILDE,
CREIAMO, OGGI COME ALLORA,
RICETTE UNICHE
FATTE DI INGREDIENTI SEMPLICI.



Dolcezza al femminile.

FRITTATA DI CAVIALE ALLA FERRARESE
(ISPIRATA ALLA RICETTA DEL MESSISBUGO)

pag. 108



Maria Cristina Maresi (nella foto) nel suo agriturismo Le Occare, nel Ferrarese, propone la cucina dello storione attingendo ai ricettari medievali. La frittata alla Ferrarese (a sinistra) si ispira alla versione di Cristoforo di Mesisbugo, cuoco degli Estensi.



Nel 2009 il caso ha voluto che Maria Cristina incontrasse Giuseppina Bottoni, un'elegante signora ferrarese che conosceva l'arte di conservare il caviare secondo le istruzioni di Benvenuto Ascoli; quest'ultima, proprietaria di un negozio di gastronomia a Ferrara negli anni '40, seguiva il metodo di conservazione del caviare in voga nel Rinascimento. "Da quegli incontri è nata una passione per il caviare, che mi ha spinto ad approfondirne la storia", spiega Maria Cristina. Secondo il cuoco di corte degli Estensi, infatti, le uova di storione devono essere lasciate sotto sale per una notte e messe in un forno "honestamente caldo" per un periodo di tempo "di due Paternostri" ed eseguendo l'operazione di cottura sino a quando "non schiopperanno sotto il dente", momento in cui si potranno conservare sottolio "per uno anno o due". "Le uova di storione sono delicate, se si sbaglia temperatura si rischia di rovinarle", spiega. Insomma, accomodarsi a un tavolo de Le Occare è come assaporare un po' di storia.

guida all'acquisto

Salmo Pan
Via Castello, 75
Pandino (CR)
tel. 0373970515
salmopan.com

Con una lunga tradizione nel settore del pesce di allevamento, dal 2012 la famiglia Giovannini si è specializzata nell'allevamento dello storione *Acipenser naccarii*, una specie endemica che fino agli anni Settanta popolava le acque dell'Adriatico e che ha rischiato l'estinzione.

Agroittica Lombarda
Via J. F. Kennedy
Calvisano (BS)
tel. 0309686991
calvisius.com

L'azienda è leader nella produzione di caviare, con 24 tonnellate all'anno esportate in tutto il mondo. La conservazione delle uova avviene con il metodo "malossol", limitando l'aggiunta di sale sotto il 4% per garantire la freschezza del prodotto e mantenerne intatto il sapore.

Agriturismo Le Occare
Via Quartiere, 156
Portomaggiore (FE)
tel. 0532329100
leoccare.com

Nell'agriturismo di Maria Cristina Maresi si può acquistare e degustare il caviare "ferrarese", ossia preparato ancora secondo il metodo in voga nel Rinascimento che prevedeva la cottura delle uova per conservarle.

CAVIALE TAPPE DEL GUSTO

BLINI CON SPUMA DI CAPRINO E TROTA SALMONATA

FACILE
PER 4-6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
390 CAL/PORZIONE

1 vasetto di caviale di storione da 100 g – 150 g di caprino fresco – 80 g di panna liquida fresca – 150 g di trota salmonata affumicata – 120 g di farina fine di grano saraceno o di segale – 130 g di farina di orzo o di grano tenero – 7 g di lievito di birra fresco – 2 uova – 250 ml di birra chiara – 10 steli di erba cipollina – 1 manciata di crescione – strutto o olio extravergine d'oliva per friggere – sale – pepe

1 Sciogliete il lievito in 50 ml di birra leggermente tiepida. Versate le due farine in una ciotola e iniziate a mescolare con una frusta; unite il lievito sciolto, 2 tuorli (tenete gli albumi da parte) e quasi tutta la birra. Infine, sciogliete un pizzico di sale nella birra rimasta e unitela all'impasto, sbattendo con la frusta finché otterrete un composto liscio.

2 Coprite la ciotola con un telo e lasciate lievitare per circa 2 ore in luogo caldo. Quindi montate gli albumi a neve e incorporateli all'impasto. Scaldate una larga padella antiaderente, ungetela di strutto o olio e versatevi piccole quantità di pastella, porzionandola con un cucchiaino in modo da formare dei dischetti da 5-7 cm di diametro. Cuocete i blini su entrambi i lati, finché risulteranno ben dorati.

3 Mettete il caprino in una ciotola, lavoratelo con una frusta poi incorporate la panna semimontata, poco sale e pepe e l'erba cipollina tritata. Trasferite il composto in una tasca da pasticciere con bocchetta rigata e formate una spirale al centro dei blini intiepiditi, lasciando libero il bordo dei blini. Tagliate a striscioline la trota salmonata e disponetele a raggiera (parzialmente sulla spuma e in parte sul blini), poi posizionate al centro una piccola quenelle di caviale. Decorate con le foglioline di crescione e, se vi piace, con germogli e servite.

SPAGHETTI CON GAMBERETTI ROSSI E FUMETTO DI PESCE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
540 CAL/PORZIONE

350 g di spaghetti – **100 g di caviale di storione crudo o di caviale ferrarese** – **400 g di gamberetti rossi con la testa** – **2 teste e due lische di branzino o di altro pesce delicato** – **1 spicchio d'aglio** – **4 cucchiaini di panna acida** – **1 costa di sedano** – **1/2 foglia esterna di finocchio** – **2 scalogni** – **1/2 carota** – **1/2 bicchiere di vino bianco secco** – **alcuni steli di erba cipollina** – **olio extravergine d'oliva** – **sale** – **pepe**

1 Lavate i gamberetti, sgusciateli tenendo da parte testa e carapace ed eliminate il filo nero dorsale con uno stecchino. Mondate e tagliate a pezzettini tutte le verdure e fatele rosolare con l'aglio sbucciato e un filo d'olio. Unite le teste e i carapaci dei gamberetti e le teste e le lische del branzino; fate rosolare per alcuni minuti, mescolando continuamente, poi sfumate con il vino bianco. Coprite con 600 ml di acqua, pepate e salate leggermente. Portate a ebollizione, schiumate e cuocete a fiamma bassa per 15-20 minuti. Dopo

5 minuti filtrate il fumetto con un colino a maglie fini, versatelo in un tegame e portatelo a ebollizione.

2 Intanto saltate le code dei gamberetti in una padella con un filo d'olio per circa 20 secondi. Aggiungete 3-4 cucchiaini di fumetto, mescolate e spegnete.

3 Cuocete gli spaghetti in abbondante acqua salata in ebollizione, scolateli a metà cottura e versateli nel tegame con il fumetto; completate la cottura mescolando. Unite la panna acida, le code dei gamberetti e l'erba cipollina tagliata a pezzetti, mescolate, spegnete e fate riposare 2 minuti. Servite gli spaghetti utilizzando un mestolo e un forchettone in modo da comporre una sorta di nido sul piatto. Completate con una quenelle di caviale. Se usate il caviale crudo, non aggiungetelo sulla pasta troppo bollente, perché le uova potrebbero "cuocere".

FRITTATA ALLA FERRARESE (ISPIRATA ALLA RICETTA DEL MESSISBUGO)

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI
260 CAL/PORZIONE

4 uova – **100 g di caviale ferrarese** – **1 cucchiaino colmo di pangrattato** – **1 cipollotto verde piccolo** – **erbe aromatiche fresche (1 rametto di origano, 1 rametto di maggiorana, 1 foglia di basilico, 1 foglia di salvia, 1 fogliolina di mirto)** – **40 g di burro** – **1 manciata di misticanza** – **sale**

1 Tritate finemente le erbe aromatiche e il cipollotto. Sbattete le uova in una bacinella con un pizzico di sale, 2 cucchiaini d'acqua e il pangrattato, quindi aggiungete i 2/3 del caviale e mescolate.

2 Scaldate il burro in una padella antiaderente di 24-26 cm di diametro, versatevi il composto preparato, mescolate per 3-4 secondi, poi cuocete la frittata a fuoco moderato su un lato, coperta con un coperchio piano.

3 Rivoltate la frittata capovolgendola sul coperchio e fatela scivolare in padella sul lato ancora da cuocere. Proseguite la cottura a fiamma bassa per altri 3-4 minuti circa, facendo attenzione di non farla colorire troppo. A fine cottura fatela scivolare su un piatto da portata, tagliatela a spicchi e completate aggiungendo su ogni spicchio una piccolissima quenelle del caviale rimasto e una fogliolina di misticanza.

LEGGERE L'ETICHETTA

Si segnala: la specie di storione (tre lettere), cattura selvaggia o in cattività (W oppure C), il Paese d'origine (due lettere), l'anno di confezionamento e il codice del produttore o confezionatore. Per esempio, la scritta NAC/C/IT certifica che si tratta di caviale di *Acipenser naccarii* allevato in cattività in Italia.

È facile, è FABO!

NOVITÀ IN CASA E CUCINA



FABO Tag: le innovative etichette per tenere in ordine frigo e dispensa.

Tutto più facile e organizzato, ideali per:

- **Etichettare** vetro, alluminio, plastica etc
- **Contrassegnare** i tuoi oggetti in casa
- **Scrivere** con penne, matite e pennarelli indelebili. Realizzate con adesivo a base acqua privo di solventi nocivi.

Le FABO Tag sono **impermeabili** e **più resistenti** delle tradizionali etichette in carta. Molto pratiche da usare perché **strappabili singolarmente** e facilmente rimovibili. Prodotto in lancio su amazon.it nell'Official Store FABO.

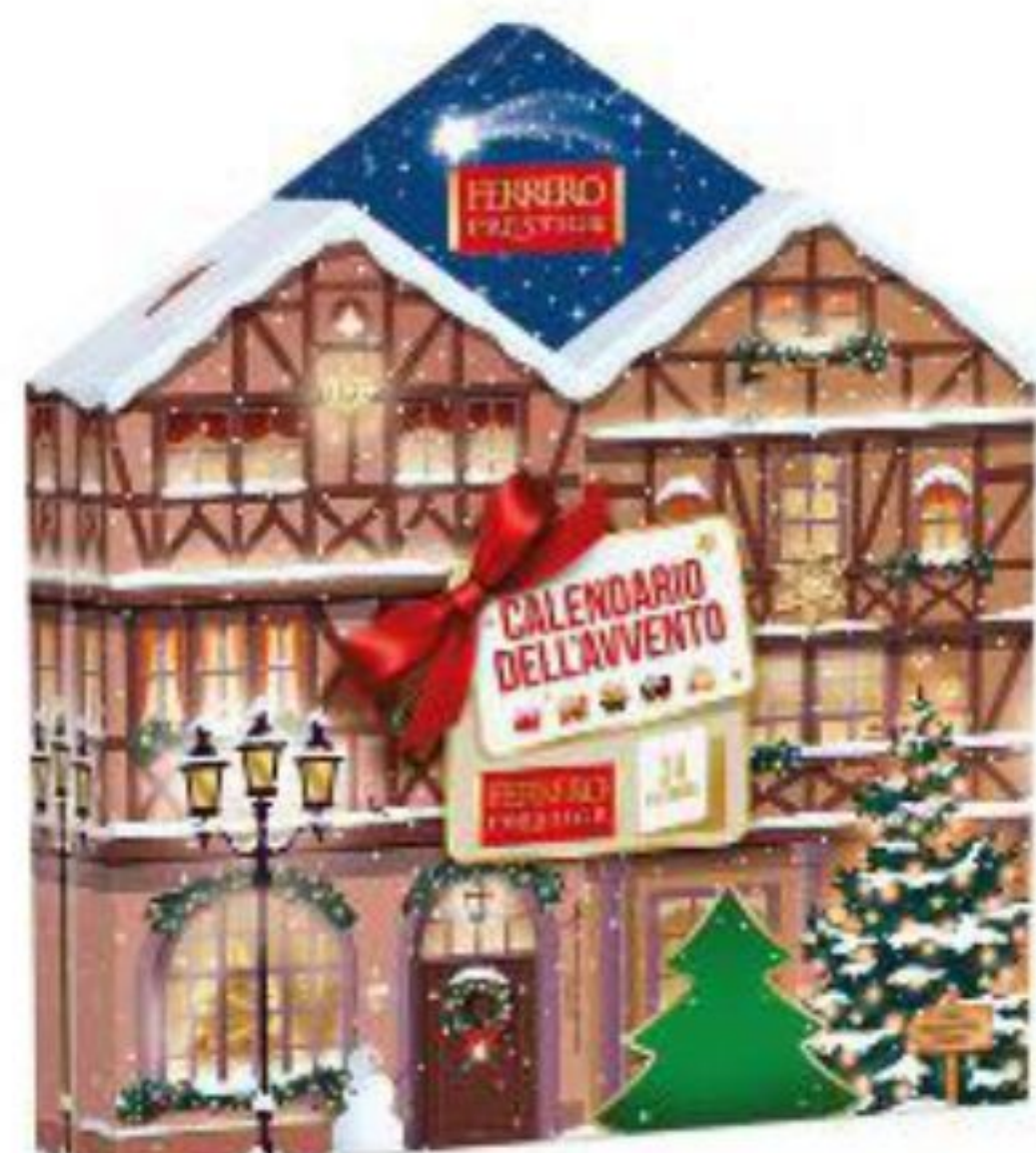
Scopri gli utilizzi su
fabosolutions.com
con tanti video tutorial
e consigli d'uso.


MADE IN ITALY

FABO
IDEE E SOLUZIONI ADESIVE

sale&pepe shopping

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA



Un Natale scintillante con Ferrero

il Calendario dell'Avvento Ferrero Prestige è ideale da regalare o da condividere con i propri cari, per arricchire di piacere l'attesa delle feste. Contiene il raffinato assortimento di Ferrero Rocher, Mon Chéri e Ferrero Kusschen, nella versione classica (cioccolato al latte) e nelle due limited edition (cioccolato bianco, cioccolato fondente).



The Glenlivet +T'a Milano

The Glenlivet presenta la Special Edition che unisce The Glenlivet 12 anni con praline di cioccolato fondente 55% Gran Cru create dai Maître Chocolatier T'a Milano per esaltare le note fruttate e i sentori di marzapane e nocciola di The Glenlivet 12 anni, un single malt Scotch whisky di grande personalità. La Special Edition è disponibile presso T'a Milano e su www.vino75.com.



Prosecco Tenuta Sant'Anna

Tenuta Sant'Anna Prosecco Extra Dry DOC è lo spumante fiore all'occhiello dell'Azienda che conferma sé stesso e la sua intramontabile piacevolezza. È un vino sorprendente: piacevole, perfetto per i brindisi e di facile beva. Per il Natale 2019 è proposto in un'elegante box oro e nero.



Lavazza Deséa

Dedicata ad una nuova generazione di coffee and milk lovers, Lavazza Deséa consente di realizzare a casa come al bar, diverse preparazioni: dai 5 ricettati a base di latte, alle 4 differenti lunghezze di caffè selezionabili grazie all'innovativa interfaccia One Touch Barista. Disponibile in tre colorazioni: Black Ink, Brown Walnut e White Cream.



Amarone Castelforte

Amarone della Valpolicella della linea Castelforte di Cantine Riondo proposto nel formato Magnum, ideale come regalo, nasce dall'appassimento di uve Corvina e Rondinella e dall'affinamento per almeno 18 mesi in grandi botti di rovere. Al palato denota un sapore di amarena, note speziate di vaniglia e caffè. Si abbina con primi piatti elaborati, con carni rosse e formaggi a lunga stagionatura.



Golose idee Fratelli Carli

Il "Secchiello Quattro Oli" Fratelli Carli che contiene quattro pregiate varietà di Olio Extra Vergine di Oliva, in bottiglie da mezzo litro, è il regalo perfetto per chi vuole avere sempre l'olio ideale da abbinare alle diverse ricette: Delicato, Fruttato, Cento per Cento Italiano e Bio. Per acquistare: tel. 0183.7080, sito www.oliocarli.it e nei 14 Empori Fratelli Carli.



Natale il Viaggiator Goloso

Il Viaggiator Goloso, brand premium di Unes, propone una linea di cesti gastronomici pensati per portare in tavola qualità e gusto. Tra i cesti gastronomici spicca il Cesto Diamond, un vero e proprio trionfo di sapori, dalla Pasta di Gragnano I.G.P. trafilata al bronzo, al Franciacorta Satèn Millesimato D.O.C.G., passando per i filetti di tonno lavorati a mano.



Panettone "Sesto Senso"

Il Panettone Sesto Senso di Antica Pasticceria Muzzi è a base di madre di lievito con ciclo di lavorazione del primo conferimento di circa 72 ore. Con gocce di cioccolato fondente al 47%, farcito con crema di cioccolato bianco, decorato con cioccolato al latte e granella di cacao. Viene proposto in una preziosa scatola regalo rivestita di velluto blu.



Confezioni Ferrari Formaggi

Giovanni Ferrari S.p.A. arricchisce la linea delle Confezioni Degustazione con diverse novità tra cui il Box delle feste con degustazione verticale di Grana Padano Ferrari e Panettone Vergani. In un'unica soluzione, una degustazione verticale di Grana Padano in due stagionature e l'esclusivo Panettone Vergani, leggermente speziato, rivisitato per Ferrari.

tutto **NUOVO**

sale&pepe

1 ANNO
12 NUMERI
+ edizione digitale inclusa

€ **24,90**

anziché € ~~46,80~~
+ € 1,90 di spese di spedizione,
per un totale di € 26,80 (IVA inclusa)

SCONTO

47%

Lo sconto è computato sul prezzo di copertina al lordo di offerte promozionali edicola. La presente offerta, in conformità con l'art.45 e ss. del codice del consumo, è formulata da Arnoldo Mondadori Editore SpA. Puoi recedere entro 14 giorni dalla ricezione del primo numero. Per maggiori informazioni visita www.abbonamenti.it/cgaame.



IN PIÙ PARTECIPAI AL CONCORSO “L'Abbonamento Premia”

In palio una fantastica
VOLKSWAGEN T-CROSS 1.0 TSI
BLUEMOTION TECHNOLOGY URBAN
70 kW / 95 CV e tanti altri premi.



Valori massimi: consumo di carburante ciclo comb. 6,5 l/100 km - CO₂, 148 g/km rilevati dal Costruttore in base al metodo di omologazione WLTP (Regolamento UE 2017/1151 e successive modifiche ed integrazioni). Equipaggiamenti aggiuntivi e altri fattori non tecnici quali lo stile di guida, possono modificare tali valori. Per ulteriori informazioni presso i Concessionari Volkswagen è disponibile gratuitamente la guida relativa al risparmio di carburante e alle emissioni di CO₂.

Le immagini presentate s'intendono puramente indicative e non costituiscono vincolo per colori, modelli, etc

Un motivo in più per regalare l'abbonamento
www.abbonamenti.it/salepepe2019

ESTRATTO DEL REGOLAMENTO “L'ABBONAMENTO PREMIA” Partecipano al concorso solo i donatori o sottoscrittori di un abbonamento i cui pagamenti risultino pervenuti entro 18/6/2020. Il concorso è valido dal 26/07/2019 al 18/06/2020. L'estrazione dei premi è prevista entro l'08/07/2020. Totale montepremi presunto di mercato: € 25.354,33 IVA inclusa ove prevista. Il regolamento completo è depositato c/o la società Concreta Comunicazioni S.r.l., Corso Sempione 98, 20154 Milano.

sale&pepe shopping

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA



Zacapa Reserva Limitada 2019

Il rum extra lusso guatemalteco Ron Zacapa presenta un'esclusiva edizione limitata: Zacapa Reserva Limitada 2019, un blend accuratamente miscelato di una varietà di riserve di rum caratterizzati da invecchiamenti diversi, tra i 6 e i 24 anni, affinato in esclusive botti da moscato. Il risultato è un rum a lento invecchiamento, caratterizzato da sapori intensi.



Passerina Brut Costadoro

Spumante della Linea Classica Costadoro, dal bel colore paglierino chiaro brillante, con spuma consistente e morbida alimentata da un perlage fine e continuo, denota intensità olfattiva di fiori e frutti freschi. Al gusto prevale la freschezza. Ideale come aperitivo e in abbinamento a delicati antipasti freddi di pesce.



Molino Rossetto Pan di Zenzero

La Scatola Xmas Pan di Zenzero contiene il Preparato per Biscotti Pan di Zenzero insieme ad aromi e decorazioni per realizzare, con facilità e garanzia di risultato, i caratteristici biscotti di Natale a forma di "omino". Oltre alla miscela, la Scatola Xmas Pan di Zenzero Molino Rossetto mette a disposizione anche le spezie e tutto l'occorrente per la decorazione.



Il Natale di Guido Berlucchi

Il Natale è sempre un lieto alternarsi di brindisi, scambi di auguri e di regali, di cene e incontri tra amici e familiari dove le bollicine sono protagoniste. La Guido Berlucchi ha preparato alcune piacevoli proposte tra cui il Magnum Berlucchi '61 Brut decorato: il più iconico Franciacorta si tinge interamente di rosso in questo pregiato formato, per celebrare in grande!



La raffinata tradizione del Natale

Delacre da 150 anni si dedica all'ideazione e alla produzione di raffinati biscotti da pasticceria, fatti con ingredienti selezionati. L'elegante linea Etoile dedicata al Natale comprende: il Calendario dell'Avvento Etoile; la confezione Latta Etoile; la confezione Constellation ed, infine, Décoration, assortimento di biscotti appendibili a tema natalizio.



Nino Negri Vigneto Fracia

Fraccia è il primo vigneto nella storia della famiglia Negri. L'uva, il Nebbiolo di Montagna, viene raccolta a mano a fine ottobre quando è leggermente sovramatura. Si affina poi in barriques di rovere francese per 20 mesi. Ha profumi di violetta e spezie ed un retrogusto fruttato di prugna. Questa Magnum sarà sicuramente un regalo di Natale molto apprezzato.



Acquavite di Pere Williams Christ

Pircher propone come idea regalo un classico intramontabile: l'acquavite di pere Williams. Ottenuta selezionando pere Williams fresche e mature e rispettando il metodo di lavorazione tradizionale. L'acquavite di pere Williams è fatta senza aromi e additivi, per un distillato dal gusto pieno ma delicato. In vendita su www.pircher.it o presso lo Store Pircher.



Dolce Natale Fior Di Loto

Fior di Loto propone il Dolce Natale nelle due versioni di farro con uvetta oppure con zenzero candito, realizzato con pasta madre e senza ingredienti di origine animale, perfetto per soddisfare anche il palato dei consumatori vegani e incartato in una elegante confezione regalo. Prodotto Biologico.



Calendario dell'Avvento Moser

Moser Speck Alto Adige presenta il suo Calendario dell'Avvento: 24 fantastiche sorprese da scoprire giorno per giorno che racchiudono tutta la tradizione altoatesina, tra cui l'originale Moser Speck Alto Adige IGP, i gustosi salumi e anche alcuni gadget logati Moser. Acquistabile sullo shop online di Moser (www.speckworld.com/shop/) oppure presso il Moser Speckworld di Naturno (BZ).

IL TOCCO MAGICO PER LA *tempura*

IL TRUCCO PER
UNA FRITTURA PERFETTA
È LA FARINA. PROVA
IL MIX PER FRITTURE
GIAPPONESI CHE
CREA UNA CROSTICINA
CROCCANTE



Nella frittura spesso si sottovaluta il ruolo della farina. Per la tempura, per esempio, serve un mix che faccia partire una leggera disidratazione così da formare la crosticina croccante anche sulla superficie naturalmente umida della verdura. Il fritto risulta croccante e appetitoso, ma soprattutto leggero e asciutto, grazie alla componente di farina di riso che fa assorbire meno olio. Prova tutte **Le Farine Magiche LoConte**, talenti naturali per frittura anche in pastella, per pesce, per dolci e frittiture integrali ricche di fibre. Scopri prodotti e ricette su loconteshop.com



100% farine italiane

Le Farine Magiche sono sempre una scelta di qualità: 100% grano italiano, farine poco raffinate e più ricche di fibre e sali minerali, con germe di grano e pasta madre.

DICONO DI NOI:



Dopo vari tentativi riusciti male finalmente il fritto non è unto e risulta croccante!
Un ottimo prodotto

La farina perfetta per friggere e ottenere dei fritti belli croccanti fuori e morbidi dentro

È la mia preferita!
Ottima per fare anche la pastella



WHAT IS AVAXHOME?

AVAXHOME-

the biggest Internet portal,
providing you various content:
brand new books, trending movies,
fresh magazines, hot games,
recent software, latest music releases.

Unlimited satisfaction one low price

Cheap constant access to piping hot media

Protect your downloadings from Big brother

Safer, than torrent-trackers

18 years of seamless operation and our users' satisfaction

All languages

Brand new content

One site



AVXLIVE : ICU

AvaxHome - Your End Place

We have everything for all of your needs. Just open <https://avxlive.icu>

Un arrosto *perfetta*

MANZO, VITELLO, VOLATILI E AGNELLO:
SUCCULENTI PIATTI FORTI DELLE FESTE
ACCOMPAGNATI DAL CONTORNO GIUSTO

a cura di M. Cominelli, foto di M. Tabozzi, ricette di L. Sala, styling di S. Aledi





FILETTO DI MANZO IN CROSTA
CON RADICCHIO AL PARMIGIANO

pag. 124

Vassoio Alessi,
candelieri
e decori Rinascente,
alzatina Bloomingville,
calici Bitossi Home.
Pagina 114: carta da
parati Zimmer + Rhode,
consolle Maisons du
Monde, candelieri
e decori Rinascente,
alzatina Bloomingville,
calici Bitossi Home.
Indirizzi a pagina 154



ROAST BEEF LACCATO ALLA MELAGRANA
CON CARDI GRATINATI

pag. 124

CARRÉ DI VITELLO CON SCAROLA, CROSTINI
DI PANETTONE E CIMETTE

pag. 124





LÌ DOVE IL “BUONO” INCONTRA IL “BENE”: DESPAR E SAN PATRIGNANO

Speranza, rinascita e vicinanza al territorio sono i valori fondanti della collaborazione tra **Despar** e la **Comunità di San Patrignano**. Un legame nato nel 2018, sancito dal sostegno alle iniziative di San Patrignano e dalla scelta dei prodotti che i ragazzi della Comunità lavorano come parte del programma di recupero. La **Ca' Ciotta** e il **Pecorino affinato alle fave di cacao** sono preparati con **latte 100% italiano** e prodotti artigianalmente da maestri casari presenti nella Comunità. Il risultato sono formaggi che **fanno bene due volte**: a chi li assapora e ai ragazzi di San Patrignano che si prendono cura della lavorazione.



ANATRA AL TARTUFO E CHAMPAGNE CON PATATE E SEDANO RAPA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 80 MINUTI
450 CAL/PORZIONE

**1 anatra di circa 1,6 kg – 600 g di patatine novelle
– 1 sedano rapa – 1 limone – 1 rametto di timo
– 1 tartufo nero (circa 20 g) – 1 dl di Champagne
o di Prosecco – 1 spicchio d'aglio – 40 g di burro
– olio extravergine di oliva – sale – pepe**

1 Fiammeggiate l'anatra sul fornello, in modo da eliminare eventuali piumette residue; poi sciacquatela e asciugatela. Scaldate una grande padella antiaderente a bordi alti con pochissimo olio e lo spicchio d'aglio schiacciato e rosolate l'anatra a fuoco medio, girandola delicatamente su tutti i lati con due cucchiari di legno: proseguite questa

operazione per 20 minuti, in modo che buona parte del grasso del volatile si raccolga sul fondo del recipiente. Eliminate il grasso e l'aglio, irrorare con il vino, fatelo quasi del tutto evaporare e spegnete.

2 Tritate un pezzetto di tartufo (circa 1/3) e incorporatelo al burro con le foglioline tritate di timo e un pizzico di sale e pepe. Mettete il composto aromatico preparato nella cavità dell'anatra, quindi salate e pepate anche la superficie. Trasferite l'anatra in una teglia da forno. Lavate le patatine novelle; sbucciate il sedano rapa con il pelapatate, tagliatelo a pezzetti e irrorateli subito con succo del limone, in modo che non annerisca.

3 Sistemate gli ortaggi attorno all'anatra e cuocete in forno già caldo a 180° per 1 ora. Di tanto in tanto bagnate l'anatra con il suo fondo di cottura, in modo di mantenerla sempre ben idratata. Disponete anatra e verdure in un piatto da portata e completate con il tartufo rimasto ridotto a lamelle e a piacere rametti di timo.



Crostino di pane su crema di melanzane e Amaretti La Sassellese

Ingredienti (per 4 persone)
 2 melanzane oblunghe
 4 fette di pane rustico
 250g di ricotta
 erbe aromatiche (1 ciuffo di erba cipollina, timo, menta)
 1 limone (la scorza)
 6 AMARETTI LA SASSELLESE
 olio extravergine, sale e pepe



1. Dividete le melanzane a metà e cuocete nel forno a 180° per 30 minuti. Togliete la polpa e conservate il liquido che si è formato in cottura. Quando le melanzane sono ancora calde frullate per qualche secondo con il liquido di cottura precedentemente conservato, sale e olio. Mettete da parte il composto ottenuto.
2. Tritate gli Amaretti La Sassellese e tostate in padella antiaderente. In una ciotola amalgamate la ricotta con olio, sale e con le erbe aromatiche precedentemente tritate. Anche in questo caso mettete da parte il composto ottenuto.
3. Preparate il pane dandogli una forma regolare e passate in una padella antiaderente con un filo d'olio fino a farlo dorare.
4. Grattugiate la scorza di limone e unite alla ricotta.
5. Disponete i crostini nel piatto sopra la crema di melanzane, aggiungete due cucchiaini di ricotta aromatizzata, il trito di Amaretti La Sassellese, olio e, per guarnire, un ciuffo di basilico.

Ricetta dello chef Mattia Poggi



Partecipa anche tu al grande concorso!

Acquista uno dei prodotti La Sassellese per la tua colazione, merenda o momento speciale e potrai vincere una vera e propria ventata di premi: in palio 96 buoni Decathlon e Ikea tramite instant win e con l'estrazione finale 5 biciclette Olmo e un soggiorno per due persone in Alto Adige con volo in mongolfiera.

GIOCA SU: www.vincialvolosassellese.it

SOGGETTO PROMOTORE:
La Sassellese

CONCORSO VALIDO:
dal 1/4/2019 al 31/3/2020

MONTEPREMI:
€ 9.579,72 i.i.

REGOLAMENTO SU:
www.vincialvolosassellese.it



www.sassellese.it

COSCIOTTO DI AGNELLO ALLO ZAFFERANO CON FRUTTA SECCA E CAVOLINI

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 30 MINUTI
400 CAL/PORZIONE

1 cosciotto di agnello di circa 1,8 kg – 1 bustina di zafferano – 40 g di mandorle sgusciate e pelate – 40 g di pinoli – 40 g di noci pecan – 1 cucchiaio di miele – 800 g di cavolini di Bruxelles – 1 dl di vino bianco – 1 ciuffo di salvia – olio extravergine d'oliva – 40 g di burro – sale – pepe

1 Incidete la superficie superiore del cosciotto con tagli a losanga profondi poco meno di 1 cm. Rosolate a fuoco medio il cosciotto in una padella antiaderente con un filo di olio e il burro, girandolo su tutti i lati con due cucchiai di legno.

2 Trasferite il cosciotto in una teglia senza aggiungere grassi, irroratelo con il vino caldo

e cuocete in forno già caldo a 180° per 1 ora, rigirandolo un paio di volte e bagnando spesso con il fondo di cottura; regolate di sale e pepate.

3 Lavate i cavolini, tagliateli a metà e scottateli in acqua bollente salata per 3-4 minuti. Sgocciolateli e sistemateli intorno al cosciotto con la salvia.

4 Prelevate qualche cucchiaino del fondo di cottura, stemperatevi la bustina di zafferano e irrorate il cosciotto con il composto. Proseguite la cottura per altri 15 minuti, quindi spennellate con il miele la superficie dell'agnello. Completate con la frutta secca tritata o ridotta in granella e proseguite la cottura ancora per 10 minuti. Trasferite agnello e cavolini in un piatto da portata e servite subito.



PanPiuma®

morbido pane
senza crosta

Pocket

4 morbide fette
di PanPiuma



PRATICO
e COMODO
dove vuoi
con chi vuoi



NON LO HAI
MAI PROVATO?

LUNGA
LIEVITAZIONE

SENZA
0% ZUCCHERI
AGGIUNTI

CON SOLO
OLIO DI OLIVA

FAGIANELLA AL PORTO CON CARCIOFI E SALSA AL PREZZEMOLO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 1 ORA
520 CAL/PORZIONE

1 fagianella di circa 1,2 kg – 4-5 bacche di ginepro – Porto
– 3 rametti di rosmarino – 4 carciofi – 1 limone
– 1 rametto di timo – 2 fette di pane per tramezzini
– 1 scalogno – 1 ciuffo di prezzemolo – brodo vegetale
– 60 g di burro – 1 spicchio d'aglio – olio extravergine
di oliva – sale – pepe rosa e nero

1 Sistemate la fagianella in una terrina e bagnatela con 1 dl di Porto; aggiungete anche le bacche di ginepro e l'aglio schiacciato e sbucciato; fate riposare 1 ora, rigirando il volatile un paio di volte.

2 Sgocciolate la fagianella, insaporitela con sale e pepe nero anche nell'interno, legate la parte terminale delle cosce per mantenerla in forma e trasferitela in una pirofila con i rametti di rosmarino; spennellatela con metà del burro fuso. Cuocete in forno già caldo a 180° per 1 ora, bagnando di tanto in tanto con qualche cucchiaino di Porto. Verso fine cottura, insaporite la fagianella con 1 cucchiaino di bacche di pepe rosa leggermente sbriciolate.

3 Intanto tritate lo scalogno e fatelo appassire con un pizzico di sale e il burro rimasto. Trasferite scalogno e fondo di cottura nel bicchiere del frullatore a immersione, unite il pane spezzettato e ammollato in poco brodo e le foglie di prezzemolo; frullate in modo da ottenere una salsa omogenea.

4 Pulite i carciofi, eliminando le punte e le foglie esterne più dure; spellate i gambi con un pelapatate. Tagliate i carciofi a metà e immetteli man mano in una ciotola con acqua e succo di limone. Sgocciolateli e inserite tra le foglie qualche fogliolina di timo. Cuoceteli in una padella antiaderente con un filo di olio per 20 minuti con il coperchio, irrorandoli di tanto in tanto con poco brodo caldo; regolateli di sale. Servite la fagianella con i carciofi e la salsa preparata.

FILETTO DI MANZO IN CROSTA CON RADICCHIO

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA + IL RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
650 CAL/PORZIONE

1 kg di filetto di manzo – 300 g di farina + quella per infarinare – 1,5 dl di latte – 75 g di burro – 1/2 cucchiaino di zucchero – 1/2 cubetto di lievito di birra – 1 uovo – 1 tuorlo – 100 g di granella di pistacchi – 1 spicchio d'aglio – 2 cespi di radicchio tardivo – 50 g di grana padano grattugiato – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sciogliete il lievito e lo zucchero in poco latte tiepido e fate riposare per 10 minuti. Unite la farina, l'uovo sbattuto, il latte rimasto, 50 g di burro fuso e un pizzico di sale. Amalgamate, quindi unite 75 g di granella di pistacchi e impastate ancora, in modo da ottenere una palla liscia; fate lievitare per 2 ore.

2 Rosolate il filetto a fiamma media su tutti i lati per 15 minuti con il burro rimasto e lo spicchio di aglio schiacciato. Salate, pepate, avvolgete la carne in un foglio di alluminio e fatela raffreddare.

3 Appiattite la pasta con le mani sul piano di lavoro infarinato e stendetela con il matterello in un rettangolo di 1/2 cm di spessore. Togliete il filetto dall'alluminio e ponetelo al centro del rettangolo di pasta; avvolgete la pasta sulla carne, piegando i lembi in eccesso al di sotto e ai lati. Decorate a piacere la superficie della pasta con cordoncini ricavati dai ritagli; spennellate con il tuorlo sbattuto con un pizzico di sale.

4 Cuocete in forno già caldo a 180° per 40 minuti. A metà cottura bucherellate in più punti la superficie della pasta con uno stecchino. Intanto, lavate il radicchio e tagliatelo a spicchi; sistemate sulla placca foderata con carta da forno bagnata e strizzata, conditeli con olio, sale e pepe e spolverizzate con il grana padano. Mettete la placca in forno sopra il filetto e cuocete per 10 minuti. Trasferite il filetto su un piatto da portata e completatelo con la granella di pistacchi rimasta; disponete intorno il radicchio e servite subito.

ROASTBEEF LACCATO ALLA MELAGRANA CON CARDI GRATINATI

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA + IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 10 MINUTI
390 CAL/PORZIONE

1,6 kg di roastbeef – il succo di 2 melagrane + chicchi di melagrana per decorare – 1 spicchio d'aglio – 4 rametti di mirto – 50 ml di sciroppo d'acero – 1 kg di cardi – 1 cucchiaino di farina – 1/2 limone – 4 fette di pancarré – 40 g di grana padano – 50 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe in grani

1 Pulite i cardi, tagliateli a tocchetti e lessateli per 1 ora in abbondante acqua bollente salata, in cui avrete aggiunto la farina mescolata con il succo di limone. Legate il roastbeef e inserite fra polpa e spago i rametti di mirto. Sbriciolate 4-5 grani di pepe e uniteli all'aglio tritato e a metà del burro; spalmate il roastbeef con il composto e fate riposare per 30 minuti.

2 Rosolate la carne senza grassi a fiamma media su tutti i lati in una padella, irrorate con il succo di melagrana e lasciate ridurre leggermente. Trasferite tutto in una pirofila e cuocete in forno già caldo a 200° per 30-35 minuti.

3 Sgocciolate la carne e avvolgetela in un foglio di alluminio. Versate il fondo di cottura in pentolino, unite lo sciroppo d'acero e fatelo restringere, in modo da ottenere una salsa densa e lucida. Spennellate il roastbeef con la salsa e tenetelo in caldo.

4 Intanto, frullate il pane privato della crosta con il burro rimasto, il grana padano grattugiato e un pizzico di sale e pepe. Sistemate i cardi ben sgocciolati su una placca foderata con carta da forno bagnata e strizzata e cospargeteli con il composto preparato. Cuoceteli in forno a 200° per 10 minuti, in modo da gratinarli. Trasferite il roastbeef in un piatto da portata, sistemate accanto i cardi e guarnite con qualche chicco di melagrana. Servite subito con la salsa rimasta a parte.

CARRÉ DI VITELLO CON SCAROLA, CROSTINI DI PANETTONE E CIMETTE

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
COTTURA 1 ORA E 40 MINUTI
520 CAL/PORZIONE

1 carré di vitello con gli ossi di circa 1,6 kg – 100 g di pancetta tesa – 8 fettine di lardo – 1 piccolo cespo di scarola – 1 fetta di panettone di 150 g – 1 cipolla – brodo vegetale – 1 kg fra broccoli e cavolfiori di vari colori – peperoncino – aceto di mele – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Tagliate il panettone a cubetti e tostateli in forno per 3-4 minuti. Fate appassire la cipolla tritata con un filo di olio e un pizzico di sale in una padella, unite la scarola lavata, asciugata e tagliata a striscioline e cuocete per 5-6 minuti a fiamma media.

2 Incidete il carré, partendo da sotto gli ossi, con un taglio semicircolare, in modo da aprirlo a libro. Distribuite sul taglio la scarola, il panettone e la pancetta tritata al coltello; salate e pepate. Richiudete la polpa sul ripieno e fissate il tutto con giri di spago da cucina; coprite la superficie con le fettine di lardo.

3 Trasferite il carré in una pirofila unta con poco olio e cuocete in forno già caldo a 180° per 1 ora, bagnando di tanto in tanto con il fondo di cottura e con poco brodo caldo. Eliminate il lardo dopo 30 minuti di cottura.

4 Dividete broccoli e cavolfiori a cimette, lavatele e asciugatele, Riunitele in una ciotola e conditele con sale, peperoncino, poco olio e qualche goccia di aceto; trasferitele su una placca foderata con carta da forno bagnata e strizzata. Sistemate la placca nella parte superiore del forno e cuocete insieme al carré per altri 20-25 minuti; di tanto in tanto, mescolate le cimette. Trasferite il carré di vitello e cimette in un piatto da portata e servite subito.



Pagina 116: alzata Tellina in ottone PaolaC, bicchieri LSA International, piatti Rosenthal.
Pagina 117: piatto Reichenbach, vassoietto Bloomingville, posate Pinti Inox, decoro a stella Rinascente.
Pagina 118: vassoio rotondo dorato Bloomingville, piatti Reichenbach, cucchiaino Pinti Inox
Pagina 119: carrello Bloomingville, Vassoio Alessi, posate Pinti Inox.
Pagina 120: piatto Rosenthal, decori Rinascente, vaso e porta candela LSA International, tovagliolo MarinaC, cucchiaino MVH
Indirizzi a pagina 154



Ci sono specialità che, solo con il nome, evocano l'idea di lusso e di grande occasione: la robiola d'Alba al tartufo, il filetto di petto d'anatra affumicato, l'Amarone della Valpolicella DOCG... Oggi le trovi tra i prodotti Deluxe, la gamma premium di Lidl pensata per le festività natalizie. Un esempio? Il caviale di storione bianco e la burrata affumicata sono due eccellenze che impreziosiscono questa ricetta semplice e d'effetto. Stupisci i tuoi ospiti e trasforma il pranzo di Natale in un'esperienza da Chef, approfittando dei prezzi democratici Lidl. Deluxe ti offre una vasta gamma di ingredienti di pregio e creazioni gourmet come macarons, soffici soufflè e creme spalmabili. Eccellenza e convenienza per un gran menu di Natale.

lidl.it



Il mio Natale Deluxe

CENE E PRANZI SPECIALI SONO IMPREZIOSITI DA ECCELLENZE GOURMET CHE UNISCONO QUALITÀ E CONVENIENZA



SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON CAVIALE, BURRATA AFFUMICATA E LIMONE

PER 4 PERSONE

100 g di burrata affumicata DELUXE - latte q.b. - 15 g di caviale di storione bianco DELUXE - 200 g di spaghetti - scorza di 1/2 limone - 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva - sale - pepe

PREPARAZIONE

- 1.** Frullate la burrata affumicata con un minipimer, aiutandovi eventualmente con un goccio di latte se la consistenza dovesse risultare troppo densa. Lessate gli spaghetti in abbondante acqua salata, portandoli a cottura piuttosto al dente.
- 2.** Versate in padella la crema di burrata e aggiungete un poco d'acqua di cottura; scolate gli spaghetti nella padella e fateli insaporire mantecando con un filo d'olio e la scorza di limone.
- 3.** Impiattate gli spaghetti a nido e ponete in cima una quenelle di caviale.

80°
Anniversario
S.MARTINO

In cucina non
si invecchia mai!

Dal 1939, che spettacolo quando cucini!

Ci sono cose che il tempo non può cambiare, come la gioia di cucinare e la qualità dei prodotti S.Martino. Da 80 anni siamo nelle cucine degli italiani con i nostri preparati alimentari, con un occhio alla tradizione ed uno al futuro.



E la celebrazione migliore per questo anniversario sono tutte le torte, i dolci e quello che cucinate ogni giorno con i nostri prodotti!

www.ilovesanmartino.it



LA CUCINA È CREATIVITÀ E SCAMBIO DI IDEE.
ECCO PERCHÉ AMIAMO CURIOSARE
TRA LE VOSTRE FOTO E DARVI SPAZIO

SCELTA DAI LETTORI

Passione cioccolato

Giorno dopo giorno abbiamo condiviso su Instagram molte foto tratte dal numero di novembre di Sale&Pepe. Il record di like questo mese va alla torta tartufata al cioccolato con croccante di noci pecan.



S&P CUCINATO
DA VOI

ZUCCHINE IN FUGA (EMANUELA), TRA LE FOOD STYLE LOVERS PIÙ ATTIVE, HA CUCINATO LA NOSTRA PIZZA NON LIEVITATA CON PANNA ACIDA, PERE E ROQUEFORT... SENZA CAVOLO!



LO SCATTO DEL MESE

Stufato delle Filippine

Kaldereta letteralmente significa calderone: è un secondo tipico delle Filippine fatto con carne di capra, manzo, maiale e pollo. Il tutto in una salsa densa di verdure e fegatini.

L'abbiamo scoperta grazie a Jaclyn (@tenthousandthspoon), che ora vive a Doha, in Qatar, e che attraverso la cucina e il suo #thefilipinofoodproject sta riscoprendo e si tiene in contatto con le proprie origini.



OLTRE 700 LIKE

CON LA ZUCCA

Conquista tutti la crostata salata di Tiziana (@deliziosavirtu). La sua brisée è speciale: è fatta con olio di oliva e farina di segale e farro.



IN EVIDENZA

Sale&Pepe è tutto nuovo

Protagonisti delle nostre stories siete stati voi, mentre sfogliate Sale&Pepe. È stato bello trovarci lì con voi ai fornelli, nei vostri salotti e nei momenti di relax (foto di @lalunasulcucchiaio).

SFOGLIA fotografia condividi

QUANDO CUCINATE
O TROVATE INGREDIENTI
E DETTAGLI IN STILE SALE&PEPE,
POSTATE LE VOSTRE FOTO
SU INSTAGRAM CON
#FOODSTYLELOVERS
E @SALEPEPE_IT



I REPOST

Sulle vostre bacheche abbiamo trovato tanti piccoli capolavori. Ecco quelli che vi sono piaciuti di più: pretzel senza glutine (@snixykitchen), muffin-ragno (@sarah_fel) e pere con vino speziato (@anasbakingchronicles).

Salse per bolliti

AL CREN, VERDE E BAGNET ROSS SONO GLI ACCOMPAGNAMENTI PERFETTI PER LE CARNI DELLE FESTE: DA PROVARE ANCHE INSIEME

di Mauro Cominelli, in cucina Livia Sala, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda



Salsa al cren

1 Bagnate 50 g di mollica di pane con 1 dl di aceto bianco; fate riposare per 15 minuti; sgocciolate e strizzate.

2 Rassodate 2 uova e ricavate i tuorli. Lavate bene 50 g di radice di cren (rafano), sbucciatela con un pelapatate e grattugiatela finemente. Riunite in una ciotola mollica, tuorli, cren e un pizzico di sale e zucchero; lavorate a lungo con una forchetta. **2** Unite delicatamente 1 dl di panna fresca semimontata, in modo da ottenere un composto omogeneo.

Bagnet ross

1 Lavate 800 g di pomodori ramati, asciugateli e tagliateli a pezzetti. Tritate 2 cipolle e 1 spicchio d'aglio spellati con 1 carota spuntata e raschiata.

2 Raccogliete il tutto in una casseruola con un filo di olio e un pizzico di sale e di peperoncino. Cuocete per 5 minuti a fiamma bassa, poi aggiungete 1 cucchiaino di zucchero di canna e 2 cucchiaini di aceto. **3** Chiudete con il coperchio e proseguite la cottura per 2 ore. Lasciate raffreddare la salsa e passatela al passaverdure.



Salsa verde

1 Dissalate 50 g di capperi sotto acqua corrente e immergeteli per 10 minuti in acqua tiepida, cambiandola 2-3 volte. **2** Fate rassodare 1 uovo, raffreddatelo e sgusciatelo. Bagnate 30 g di mollica di pane con 2-3 cucchiaini di aceto bianco, strizzatela e mettetela nel mixer.

3 Aggiungete nel mixer i capperi sgocciolati, 2 filetti di acciuga sott'olio, 1 spicchio d'aglio spellato, l'uovo, 80 g di foglie di prezzemolo, 1/2 dl di olio, sale, pepe e frullate.

Polpettone di carni con bagnet ross

1 Mettete in una ciotola 250 g di carne macinata di vitello, 250 g di macinata di maiale e 250 g di polpa macinata di agnello. Unite 1 uovo, 1 patata lessata passata allo schiacciapate, poche foglie di timo, sale e pepe e mescolate. **2** Date al composto la forma di polpettone, avvolgetelo in carta da forno, chiudete le estremità a caramella e fissatele con spago da cucina. Trasferite il polpettone in un cestello per la cottura a vapore e chiudete con il coperchio. Scaldate abbondante acqua in una pentola, mettete sopra il cestello e cuocete per 1 ora. Servite il polpettone tiepido a fette con il bagnet ross.



Manzo alla viennese con salsa al cren

1 Lavate bene 1 cipolla dorata, non spellatela, tagliatela a metà e grigliatela dalla parte dei tagli su una piastra, in modo che risulti ben rosolata. Mettete la cipolla in una grande pentola con 2 carote pulite e tagliate a bastoncini, 2 foglie di alloro e qualche grano di pepe. Versate abbondante acqua e portate lentamente a bollore. Salate e immergete 1 kg di cappello del prete di manzo. Cuocete per 2 ore. **2** Intanto, eliminate le radichette e la parte verde di 2 porri, tagliateli a rondelle non troppo sottili e aggiungetele al bollito. Proseguite la cottura ancora per 1 ora. Sgocciolate carne e verdure; tagliate la carne a fette spesse e servitele con le verdure e la salsa al cren.

Cappone ripieno con salsa verde

1 Raccogliete in una ciotola 200 g di carne macinata di manzo, 200 g di salsiccia sbriciolata, 50 g di grana padano grattugiato, 50 g di mollica bagnata in poco latte e strizzata, 50 g di pinoli, 50 g di uvetta e 1 uovo. Regolate di sale, pepate, profumate con noce moscata e mescolate. **2** Farcite con il composto preparato l'interno di 1 cappone disossato. Cucite l'apertura con ago e filo e fissate cosce e ali del volatile con giri di spago da cucina. Portate a bollore abbondante acqua in una pentola con pezzetti di cipolla, sedano e carota e 1 foglia di alloro. Salate e immergete il cappone. Cuocete a fiamma bassa per circa 3 ore. Sgocciolate il cappone, fatelo leggermente intiepidire, porzionatelo e servitelo subito con la salsa verde.

LE DOSI SONO PER 4 PERSONE



per il sontuoso bollito misto

OLTRE ALLE TRE SALSE DESCRITTE, PORTATE IN TAVOLA SENAPE, MEGLIO SE IN GRANI O AL MIELE, MOSTARDA DI CREMONA, MOSTARDA MANTOVANA DI MELE COTOGNE, CONFETTURA DI CIPOLLE ROSSE, SALE IN FIOCCHI

E OLIO EXTRAVERGINE DAL SAPORE NON TROPPO DECISO. DA PROVARE ANCHE UNA SEMPLICISSIMA SALSA AL PEPERONE. SBUCCIATE 2 PEPERONI ROSSI CON IL PELAPATATE; RIDUCETELI IN

FALDE E TAGLIATELE A PICCOLI DADINI. RIUNITE I DADINI IN UNA PADELLA CON 1 CIPOLLA ROSSA TRITATA, 1 CUCCHIAIO DI ACETO, 1 CUCCHIAIO DI ZUCCHERO DI CANNA, SALE E UN PIZZICO DI PAPRICA PICCANTE. CUOCETE A

FUOCO BASSO PER 30 MINUTI, MESCOLANDO E BAGNANDO DI TANTO IN TANTO CON POCO LATTE, CHE DARÀ CREMOSITÀ ALLA SALSA. TRASFERITE TUTTO NEL MIXER, FRULLATE E FATE RAFFREDDARE.



NEL PROSSIMO NUMERO: LA BESCIAMELLA

Tutte le forme della Pasta

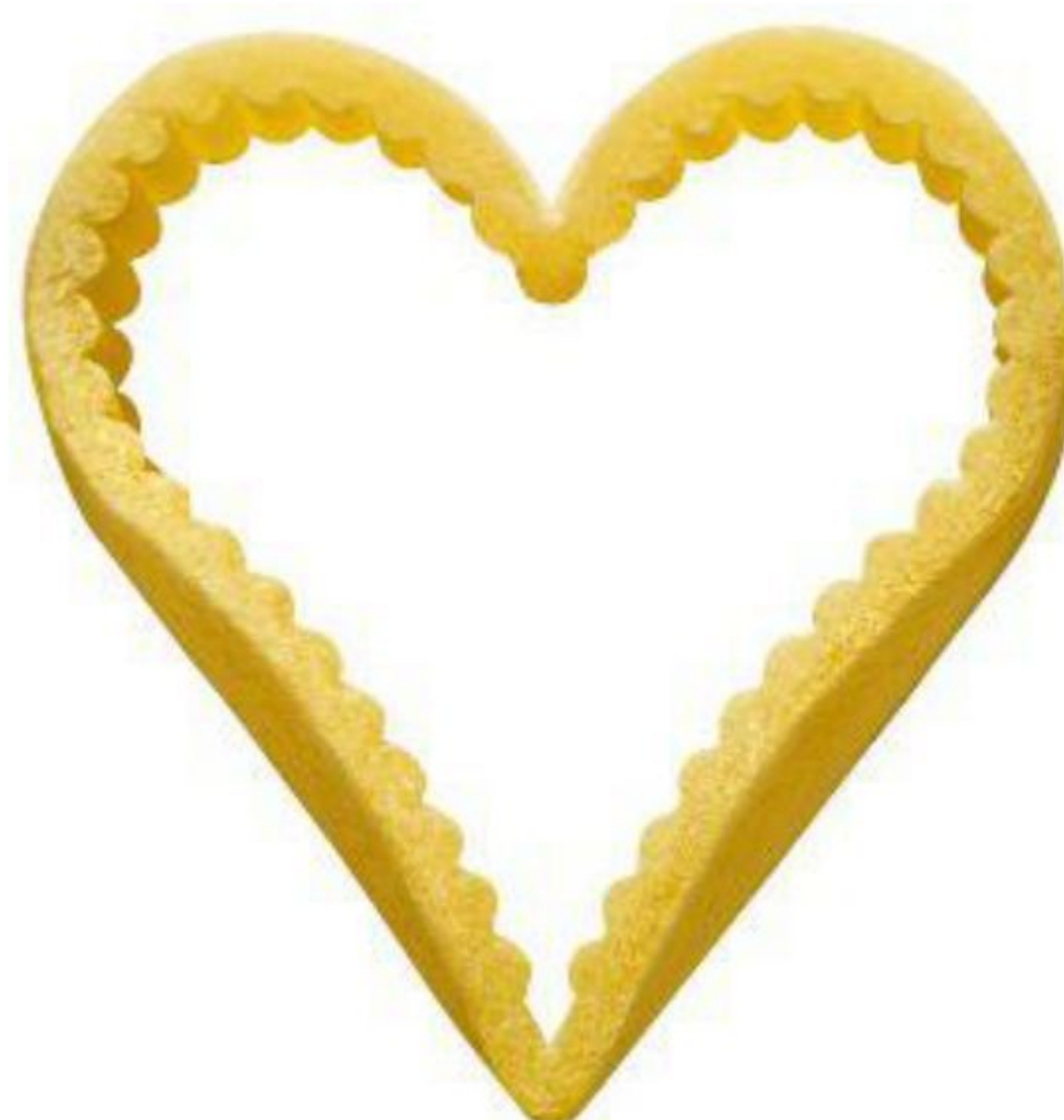
Dalla Costa
il cuore della pasta italiana

Carolina



Luca

Vittoria



Giada

Mara



Compresa la tua.



Mattia



Alberto

Federica



se il cibo cambia la terra

BUONE AZIONI PER VIVERE MEGLIO

di Silvia Bombelli

VINO SENZA BARRIERE

AUDIOLIBRI

I non vedenti possono diventare assaggiatori e sfruttare la loro specifica multisensorialità per cogliere anche le note olfattive più sfumate grazie al progetto **Ascolta il vino** di Onav, l'associazione nazionale assaggiatori di vino, con corsi dedicati e il nuovo Manuale dell'assaggiatore parlato. Un audiolibro speciale consegnato anche all'Unione italiana ciechi per la sua grande biblioteca di libri parlanti. www.onav.it



APP ANTISPRECO

NON BUTTARE

Sbarcata anche in Italia con l'obiettivo di ridurre drasticamente la quantità di cibo che viene gettata via (circa 10 milioni di tonnellate all'anno solo nel Bel Paese), l'app antispreco danese **Too Good To Go** mette in contatto bar, pasticcerie, ristoranti o supermercati e potenziali consumatori.

I primi offrono e confezionano nelle Magic Box quanto è avanzato dal banco del giorno ed è troppo buono per essere buttato, i secondi ritirano il pacchetto con contenuto a sorpresa e prezzo scontatissimo: dai 2 ai 6 euro. www.toogoodto.go.it



IMPASTI BENEFICI

tutti a tavola

La Locanda del Barba di Villa Logarina (Trento) è un progetto di ristorazione inclusiva. Coinvolge persone con fragilità psichica che in sala e nel laboratorio Mani in pasta realizzano ottimi dolci e pasta fresca. L'effetto riabilitativo osservato dagli esperti del Dipartimento di psicologia e scienze cognitive di Trento è eclatante (www.locandadalbarba.it).

C'è più gusto

CON IL CONSUMO INTELLIGENTE

Il colosso tedesco dell'hard discount Aldi, presente in quattro continenti, è sbarcato in Italia con 70 punti vendita "buoni". Puntano sulla territorialità dei prodotti (il 75% degli alimentari è italiano con punte superiori nel caso dei vini) e sul controllo di filiera per garantire prodotti sicuri ed ecosostenibili. Come l'insalata idroponica, coltivata fuori terreno per un minor uso del suolo, i legumi biologici e le uova solo da allevamenti non in gabbia. I tedeschi, pionieri in tema di tutela della natura e consumo biologico, hanno una storica esperienza nell'assortimento di prodotti responsabili e senza ricaduta sui prezzi, a dimostrazione del fatto che si può dare qualità senza far impennare i costi al consumo. Inoltre, il Gruppo Aldi sostiene la campagna Detox di Greenpeace per ridurre le sostanze chimiche usate nell'industria tessile e calzaturiera. Olio di palma, cacao, caffè, tè, pesce, legno e carta, poi, devono rispettare standard particolarmente rigorosi e il gruppo è impegnato anche nella tutela delle foreste selezionando packaging, piccoli accessori, carta per volantini, brochure e scontrini a basso impatto ambientale con il minimo consumo di cellulosa.



SCELTA SOSTENIBILE

pesci d'Italia

L'ecopesce di Cesenatico lavora in giornata pesci sostenibili 100% italiani utilizzando anche le parti di solito scartate e i pesci fuori moda (sono 700 le specie ittiche nazionali ma se ne usano solo 25).

In vendita allo spaccio E Nustren di Cesenatico o tramite gruppi d'acquisto solidale anche trasformati in polpa e sughi di mare. www.ecopesce.it

DOLCE VITA

Arance rosse

ZUCCHERINE E SUCCOSE, ACCENDONO
DI LUCE LA TAVOLA. E REGALANO
TOCCHI VIVACI A TORTE E MOUSSE

a cura di Marina Cella, ricette di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi,
styling di Stefania Aledi

TORTA CON ARANCE
CARAMELLATE AL RUM
pag. 144





CIAMBELLA CON GLASSA
ALL'ACQUA DI ROSE
pag. 144



CROSTATA AL COCCO
CON CREMA AGRUMATA

pag. 144





MOUSSE CAKE MULTISTRATO AI 2 CIOCCOLATI

ELABORATA
PER 10 PERSONE
PREPARAZIONE 1 H E 30 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI
720 CAL/PORZIONE

per la base 240 g di biscotti ai cereali e cioccolato
– 110 g di burro

per le mousse al cioccolato 400 ml di latte
– 7 tuorli (150 g) – 75 g di zucchero – 125 g di cioccolato
bianco – 125 g di cioccolato al latte – 500 ml di panna
fresca – 12 g di gelatina in fogli

per la mousse alle arance rosse 6 arance rosse
– 3 albumi + 5 tuorli – 50 g di zucchero – 250 ml di panna
fresca – 8 g di gelatina in fogli

per decorare 5 piccole arance rosse non trattate

1 Preparate uno sciroppo di arance. Spremete le arance, filtrate il succo e fatelo bollire a fiamma dolce fino a che avrà ridotto della metà il suo volume: dovrete misurarne 225 ml. Lasciate raffreddare.

2 Preparate la base. Coprite il fondo di una tortiera apribile (20 cm diametro) con un foglio di carta da forno e il bordo con una striscia di acetato. Tritate i biscotti, incorporatevi il burro fuso e distribuite il composto sul fondo della tortiera: compattate con il dorso di un cucchiaino e fate indurire in frigo.

3 Preparate le mousse al cioccolato. Lavorate i tuorli con lo zucchero e versatevi il latte tiepido (tenetene da parte un paio di cucchiaini). Scaldate su fiamma dolcissima continuando a mescolare con un cucchiaino di legno, finché la crema non velerà il

cucchiaino, quindi togliete dal fuoco e fate raffreddare. Ammollate la gelatina in acqua a temperatura ambiente, scolatela e strizzatela; quindi scioglietela con il latte tenuto da parte. Incorporatela alla crema tiepida, poi dividete quest'ultima in 2 parti uguali. Tritate i 2 tipi di cioccolato e scioglieteli separatamente in 2 recipienti a bagnomaria.

4 Montate la panna. Unite il cioccolato al latte sciolto a una delle 2 parti di crema e amalgamatelo, quindi incorporate metà della panna, con movimenti delicati per non smontarla. Versate la mousse sulla base di biscotti e mettete in freezer a rassodare mentre preparate la mousse al cioccolato bianco.

5 Incorporate il cioccolato bianco alla seconda metà della crema, quindi la panna già montata rimasta.

Togliete dal freezer la prima mousse, versatevi sopra delicatamente la seconda e mettete in frigo.

6 Preparate la mousse alle arance. Ammollate la gelatina in acqua. Montate gli albumi e i tuorli con le fruste e, quando saranno spumosi, unitevi lo zucchero, poco alla volta e continuando a montare, fino a ottenere un composto sofficissimo e bianco. Sgocciolate la gelatina e scioglietela con pochissimo sciroppo di arancia ristretto, quindi unitela allo sciroppo rimasto, poi versate nel composto di uova. Incorporate la panna montata morbida.

7 Versate la mousse all'arancia sopra quelle al cioccolato e mettete ancora in frigo a rassodare per qualche ora. Togliete la torta dallo stampo: aprite prima il bordo a cerniera e sfilatelo, quindi staccate delicatamente la striscia di acetato.

8 Trasferite la torta su un piatto da portata e, al momento di servire, decorate con le arance pelate al vivo e tagliate a metà e qualche scorzetta.

In tutto il servizio:
top in gres
porcellanato
Porcelaingres.
Pagina 136:
tovagliolo Society
Limonta, piatto
Francesca Reitano
Ceramica, ciotolina
Bloomingville.
Pagina 137:
tovagliolo Society
Limonta, griglia
di raffreddamento
Habitat Milano,
coltello Zara
Home.
Indirizzi
a pagina 154



SCOPRI UN PANORAMA DI ECCELLENZE
UNICHE E PREPARATI A PARTIRE.



Dal **15 settembre 2019** al **15 gennaio 2020** cerca i prodotti con il marchio **“Gusta e vinci la Baviera”**.
Puoi aggiudicarti un indimenticabile soggiorno e tanti premi immediati.



SCEGLI LA BONTÀ DEI PRODOTTI BAVARESI CHE PARTECIPANO ALL'INIZIATIVA.



Agentur für Lebensmittel
Produkte aus Bayern

IN COLLABORAZIONE CON



Regolamento completo su
www.vincilabaviera.com

PANNA COTTA AL CARDAMOMO CON GELATINA ALLE ARANCE

MEDIA

PER 6 PERSONE

PREPARAZIONE 30 MINUTI + IL RIPOSO

COTTURA 5 MINUTI

300 CAL/PORZIONE

per la panna cotta: 250 ml di latte

– 350 g di panna fresca – 300 ml di succo di arance
rosse (spremuti e filtrati) – 100 g di zucchero –

20 g di gelatina in fogli – 1 bacca di cardamomo

per decorare: 30 g di granella di pistacchi

– 1 grappolino di ribes – spicchietti di arancia rossa

1 Ammollate 8 g di gelatina in acqua a temperatura ambiente, poi sgocciolatela e strizzatela. Scioglietela con 100 ml di acqua e 20 g di zucchero, quindi unitevi il succo di arance. Mescolate bene e versate in uno stampo quadrato (15 cm di lato) bagnato e non asciugato. Mettete in frigo a rassodare per un paio d'ore.

2 Ammollate i restanti 12 g di gelatina in acqua a temperatura ambiente. Scaldate il latte

in un pentolino con lo zucchero rimasto e la bacca di cardamomo aperta. Spegnete il fuoco, lasciate riposare un po', poi filtratelo eliminando la bacca e scioglietevi la gelatina sgocciolata e strizzata. Unite la panna intiepidita e mescolate bene.

3 Versate la panna cotta sulla gelatina all'arancia e mettete nuovamente in frigo per qualche ora a rassodare completamente.

4 Al momento di servire, passate la lama sottile di un coltellino intorno al bordo (per 1-2 cm, senza arrivare fino al fondo), poi immergete lo stampo per pochi istanti in acqua calda e rovesciatelo su un piatto da portata. Decorate il dolce a piacere con chicchi di ribes, granella di pistacchi e spicchietti di arancia.



PER FARE AMBIENTE BASTA LA GIUSTA CIALDA.

Grazie alla loro composizione, le nuove cialde compostabili To.Da. Caffè permettono, dopo il loro utilizzo, di dare vita al "compost", ovvero il materiale utilizzato per la fertilizzazione e concimazione dei terreni.



TORTA DI MANDORLE AI SEMI DI FINOCCHIO E VANIGLIA

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
390 CAL/PORZIONE

6 piccole arance rosse non trattate (circa 140 g l'una)
– 250 g di zucchero – 300 g di farina di mandorle
– 6 uova – 1/2 baccello di vaniglia – 1/2 cucchiaino
di semi di finocchio – 1/2 bustina di lievito per dolci –
1/2 limone – burro e farina per lo stampo
per decorare 1 arancia rossa non trattata – 40 g
di mandorle a lamelle

1 Preparate la purea di arance. Lavate 4 arance, mettetele in una casseruola coperte d'acqua, portate a bollore e fate sobbollire per 1 ora a fiamma bassa; togliete dal fuoco e lasciate raffreddare.

2 Sgocciolate le arance, tagliatele a metà, eliminate i semi e frullatele con i semini della vaniglia.

3 In un ciotola lavorate le uova con 200 g di zucchero, poi incorporate la farina di mandorle, il lievito, i semi di finocchio pestati e infine la purea di arance. Versate il composto in uno stampo a cerniera (22-24 cm diametro) con il fondo foderato con carta da forno e il bordo imburrito e infarinato. Cuocete nel forno già caldo a 180° per 50 minuti. Fate raffreddare.

4 Spremete le 2 arance rimaste, unite il succo a quello del limone e allo zucchero rimanente e fate cuocere per rendere il liquido un po' sciropposo. Lasciatelo intiepidire e versatelo sulla torta. Decorate con fettine sottili di arancia e lamelle di mandorle e servite.



DOLCE VITA ARANCE ROSSE

TORTA CON ARANCE CAMELLATE AL RUM

MEDIA
PER 10 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
590 CAL/PORZIONE

360 g di farina 00 – 120 g di semolino – 1/2 bustina di lievito per dolci – 160 g di zucchero di canna fine – 3 uova – 60 ml di rum – 250 ml di olio extravergine d'oliva delicato – 320 ml di latte – 1 arancia non trattata – burro e farina per gli stampi – sale per decorare 4 arance rosse non trattate – acqua di rose – 375 g di zucchero semolato

1 Setacciate la farina con il lievito e miscelatevi il semolino e un pizzico di sale. Lavorate le uova con lo zucchero di canna fino a ottenere un composto spumoso; unite il latte, l'olio, il rum e la scorza grattugiata dell'arancia.

2 Incorporate il mix di farina e semolino al composto di uova, poi suddividetelo in 2 stampi a cerniera (16 cm diametro), con fondo coperto con carta da forno e bordo imburrato e infarinato; cuocete le torte nel forno già caldo a 180° per 40 minuti (verificate la cottura con la prova dello stecchino inserito al centro, che deve uscire asciutto).

3 Nel frattempo preparate le arance caramellate. Versate in un tegame 250 ml di acqua, unite lo zucchero e portate a bollore, poi aggiungete le arance a fette sottili. Fate sobbollire a fiamma dolcissima per 30-40 minuti, girando le fette di tanto in tanto. Togliete dal fuoco, unite qualche goccia di acqua di rose, fate riposare per 10 minuti, poi scolate le arance ad asciugare su una gratella.

4 Togliete le due torte dal forno e sformatele. Eliminate la calotta a una delle due e imbevetela con un po' di sciroppo delle arance; sovrapponetevi l'altra torta e spennellate entrambe generosamente con lo sciroppo.

5 Ricoprite completamente il dolce con le arance caramellate tagliate a metà, facendole aderire con lo sciroppo. Decorate a piacere con panna montata e foglie di arancia e servite.

CIAMBELLA CON GLASSA ALL'ACQUA DI ROSE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
470 CAL/PORZIONE

per la ciambella 3 uova – 170 g di zucchero – 170 g di mascarpone – 170 g di farina 00 – 1/2 bustina di lievito per dolci – 1 arancia rossa – burro e farina per lo stampo – sale per la glassa 150 g di zucchero a velo – 1/2 arancia rossa – 2 gocce di acqua di rose

1 Con le fruste elettriche montate a lungo le uova con lo zucchero e un pizzico di sale, fino a ottenere un composto molto spumoso e chiaro.

2 Amalgamate al composto il mascarpone e lavorate ancora un po' con le fruste; quindi incorporate la farina setacciata con il lievito, aggiungendone poca alla volta e mescolando l'impasto con movimenti dal basso verso l'alto di una spatola.

3 Imburrate e infarinate uno stampo a ciambella (diametro 22 cm). Pelate al vivo l'arancia, tagliatela a pezzetti e sistemate sul fondo dello stampo. Versatevi l'impasto e cuocete il dolce nel forno già caldo a 180° per 40 minuti.

4 Raccogliete lo zucchero a velo in una ciotolina e unitevi l'acqua di rose e poco succo dell'arancia spremuto e filtrato, fino a ottenere la giusta consistenza della glassa, non troppo fluida. Versatene una parte sulla ciambella, decorate con spicchi di arancia e servite con la glassa rimasta a parte.

FROLLA AL COCCO CON CREMA AGRUMATA

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 45 MINUTI
760 CAL/PORZIONE

per la base di frolla 220 g di farina 00 + quella per il piano di lavoro – 130 g di burro – 100 g di zucchero

– 60 g di cocco disidratato – 3 tuorli – 1/2 limone non trattato – sale per la crema 40 g di amido di mais – 140 g di zucchero – 6 uova + 2 tuorli – 250 ml di succo di arance rosse – 50 ml di succo di limone – 100 g di burro per decorare 1 arancia rossa – 1 cucchiaino di cocco disidratato

1 Preparate la frolla. Raccogliete nel mixer la farina con il burro freddo a pezzettini e un pizzico di sale: azionate l'apparecchio e riducete in briciole fini. Unite il cocco disidratato, lo zucchero e i tuorli leggermente sbattuti con la scorza del limone e frullate ancora per qualche istante.

2 Trasferite sul piano di lavoro e lavorate brevemente con le mani per ottenere una palla di impasto liscia; avvolgetela con la pellicola, schiacciatela un po' e mettetela in frigo a riposare per 1 ora.

3 Stendete la frolla sul piano leggermente infarinato (ammorbiditela con colpetti di matterello se si fosse indurita troppo) e rivestite uno stampo rettangolare (28x18 cm); bucherellate il fondo con una forchetta, foderate con un foglio di carta da forno bagnato e strizzato e riempite con palline di porcellana (o fagioli secchi). Cuocete la base nel forno già caldo a 180° per 15 minuti, quindi eliminate con delicatezza palline e carta e fate asciugare per altri 10 minuti.

4 Preparate la crema. Lavorate le uova e i tuorli con lo zucchero e l'amido di mais, quindi incorporatevi il succo di arance e limone intiepiditi. Mettete sul fuoco a fiamma dolcissima e cuocete finché la crema cambierà consistenza, addensandosi. Unite il burro a pezzettini, fatelo fondere e, dopo un paio di minuti, togliete dal fuoco.

5 Versate la crema nella base di frolla e cuocete in forno per altri 20 minuti, abbassando la temperatura a 170°. Trasferite su una gratella e fate raffreddare completamente la crostata, poi passate in frigorifero per almeno 2 ore. Prima di servire, decorate con stelline ricavate da fette di arance e una spolverizzata di cocco disidratato.

Pagina 138:
tovagliolo
in tessuto C&C
Milano.
Pagina 141:
tovagliolo Society
Limonta, tagliere
Habitat Milano.
Pagina 143:
tovagliolo Society
Limonta, coltello
Mepra, piatto
Bloomingville.
Indirizzi
a pagina 154



I MIGLIORI
ABBINAMENTI
CON I VINI REGIONALI
ITALIANI

LIEVITATI E L'ARTE DEL VINO

Antica Pasticceria Muzzi in collaborazione con l'Associazione Le Donne Del Vino



Un sodalizio che accomuna straordinarie professionalità tra dolce e mondo vino, da quelle tecniche a quelle operative, da quelle imprenditoriali a quelle di servizio. Una collaborazione unica, destinata a dare un contributo importante a due mondi sempre più affini e vicini. Conoscere il vino per meglio apprezzare ogni accostamento al mondo dei lievitati.

Voilà dunque, una pratica guida ai migliori abbinamenti tra vino e lievitati, tra il nettare degli Dei e il Re dei dolci italiani. Semmai ci fosse stata una certezza sino ad oggi, ovvero che non sono solo le bollicine un abbinamento da proporre con un panettone un pandoro o con una colomba, ora ne avremo piena consapevolezza. L'esperienza e l'apporto dell'Associazione Nazionale Le Donne del Vino si condenserà in un manuale di cui vi faremo dono all'acquisto di ogni singolo Panettone della Linea Vini di Antica Pasticceria Muzzi.



www.pasticceriamuzzi.com



OGNI TERZA DOMENICA DEL MESE IN EDICOLA

“ITINERARI”
Il mensile del
Quotidiano
Nazionale
dedicato ai viaggi,
ai colori e ai sapori
delle nostre terre



Ogni mese
nuove mete
da scoprire
attraverso
vini, ricette e
appuntamenti

In regalo con

QN Quotidiano Nazionale

il Resto del Carlino LA NAZIONE IL GIORNO

buone letture
SCELTE CON PASSIONE PER ESSERE DIVORATE

Un trionfo di golosità

GRANDI CHEF E FOODBLOGGER, ETICHETTE STORICHE E DRINK LETTERARI,
HUMOR STELLATO E RICETTE SEGRETE, DOLCI E CUCINA ANTISPRECHI

di Francesca Tagliabue

LA CUCINA ITALIANA CONTEMPORANEA

Ritorna il compendio di oltre 1200 proposte riviste con gli occhi del Maestro dell'alta cucina, Gualtiero Marchesi, in un'edizione arricchita da più di 400 foto d'autore.

"La cucina italiana. Il grande ricettario", De Agostini Ed., a 49 €



Da cuoco per hobby a foodblogger

La storia di una passione e di un successo. Appassionato di cucina, diventa youtuber, food influencer e cuoco televisivo: Stefano Cavada, altoatesino, usa ingredienti tipici regionali per piatti moderni.

"La mia cucina altoatesina", Athesia Editore, a 19,90 €

100 grandi etichette italiane

Cento bottiglie che hanno lasciato un segno e le storie avventurose che rendono unico il vino italiano. Nella stagione dei brindisi e delle Feste, una strenna imperdibile per esperti e amatori.

"Il grande libro illustrato del vino italiano", Edt Editore, a 35 €



BENVENUTI NEL SALOTTO SABAUDO

La storia di un caffè tra i più antichi e prestigiosi di Torino, che da 160 anni propone raffinatezze ricercate a torinesi e non. Con tante illustrazioni e ricette di dolci e cioccolatini.

"Baratti&Milano. Una grande storia", Rizzoli Ed., a 39 €.

CUCINA VEG PER ONNIVORI

Colori, profumi e atmosfere mediterranee per 130 nuovi piatti all'insegna del massimo gusto con il minimo sforzo, contrassegnati da un semplice codice colore.

"Simple", Yotam Ottolenghi, Giunti Editore, a 39 €



I personaggi e i loro drinks

Ovvero, come si beve nella letteratura. Le immagini e i ritratti dei protagonisti di libri e film che hanno reso mitici i loro drinks, con le ricette di ciascun cocktail, da fare a casa per creare l'atmosfera.

"Cocktail d'autore", Slow Food Editore, a 22 €

L'arte del dolce, per tutti

10 capitoli, 55 preparazioni di base, 90 squisite ricette, più di 450 fotografie. Ogni preparazione è spiegata e fotografata step by step con i passaggi critici e gli errori più comuni, per risultati da applauso!

"Il Cucchiaino d'Argento. Scuola di pasticceria", Ed. Domus, a 39 €.



SCHIZZI D'AUTORE

Un insolito viaggio nelle menti dei maestri del cibo: lo disegna (è il caso di dirlo) Francesca Tagliabue, giornalista e collaboratrice di Sale&Pepe (sua la cura di questa rubrica), raccogliendo gli schizzi preparatori di 40 chef italiani. L.F.

"Chef's Design", Nomos Edizioni, a 39 €.

buone letture

SCELTE CON PASSIONE PER ESSERE DIVORATE

Proteggere territori e pratiche culinarie

Uno sguardo sull'affascinante mondo delle confraternite enogastronomiche italiane, con curiosità, regole e statuti; tante specialità proposte in 50 ricette della tradizione, depositate e tutelate.

"Qui starete benissimo",
Nomos Edizioni, a 19,90 €



CREATIVITÀ E TECNICA D'AUTORE

L'avventura culinaria di Moreno Cedroni raccontata attraverso i suoi piatti creativi con i sapori e i colori del mare. Dagli inizi fino al nuovissimo Tunnel, un viaggio tra sensi e ragione.

"Cedroni. Il pensiero creativo",
Giunti Ed., a 29 €.

IL "SIGNORE DEI FORMAGGI"

Da un grande esperto di prodotti caseari, un'autobiografia che è anche un resoconto di un viaggio lungo 35 anni alla scoperta dei più preziosi formaggi del nostro Paese.

"Camminare la terra dei formaggi",
Cinquesensi Editore, a 22 €



Per chi ama il "cibo degli Dei"

Un nuovo volume sulla pasticceria interamente dedicato al cioccolato, ricco di infografiche, schede utili, tecniche di base e infine 60 ricette golose - al cioccolato, naturalmente!

"Il grande manuale del cioccolatiere",
L'ippocampo Ed., a 29,90 €

La doppia anima dei piatti firmati

Tommaso Arrigoni, chef stellato, illustra come preparare piatti gourmet senza eccessivi sprechi, anzi come ricavare una seconda, ottima ricetta con gli "scarti" della prima, 52+52 ricette eleganti e non difficili.

"Uno chef senza sprechi",
Guido Tommasi Editore, a 25 €



UNA GUIDA PREZIOSA

Anzi, la più famosa al mondo: nel 2020 la Michelin Italia arriva alla 65ma edizione. Con 374 stelle in tutto, 2000 ristoranti, 266 Bib Gourmand, la Rossa rimane la guida dell'alta ristorazione.

"Italia 2020. Guida Michelin",
Michelin Editore, a 22 €.

ARRIVA IL SEQUEL DI CHOCOLAT

Un racconto di un omicidio misterioso, di magiche ricette, di una "guerra" tra cioccolaterie. Da leggere tutto d'un fiato, meglio se con una scatola di praline accanto.

"La ladra di fragole",
Garzanti Editore, a 19,90 €



Per festeggiare con... gusto

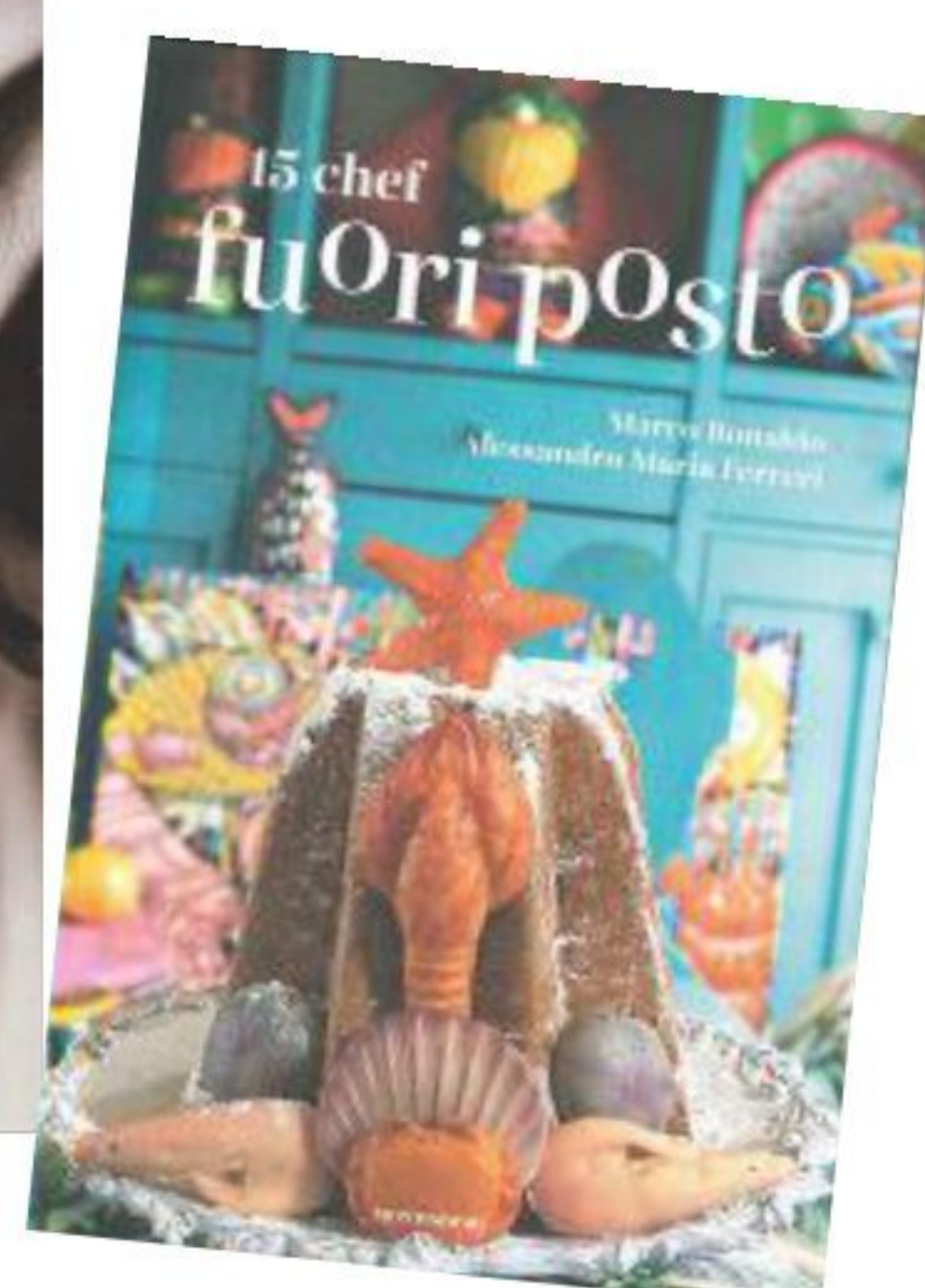
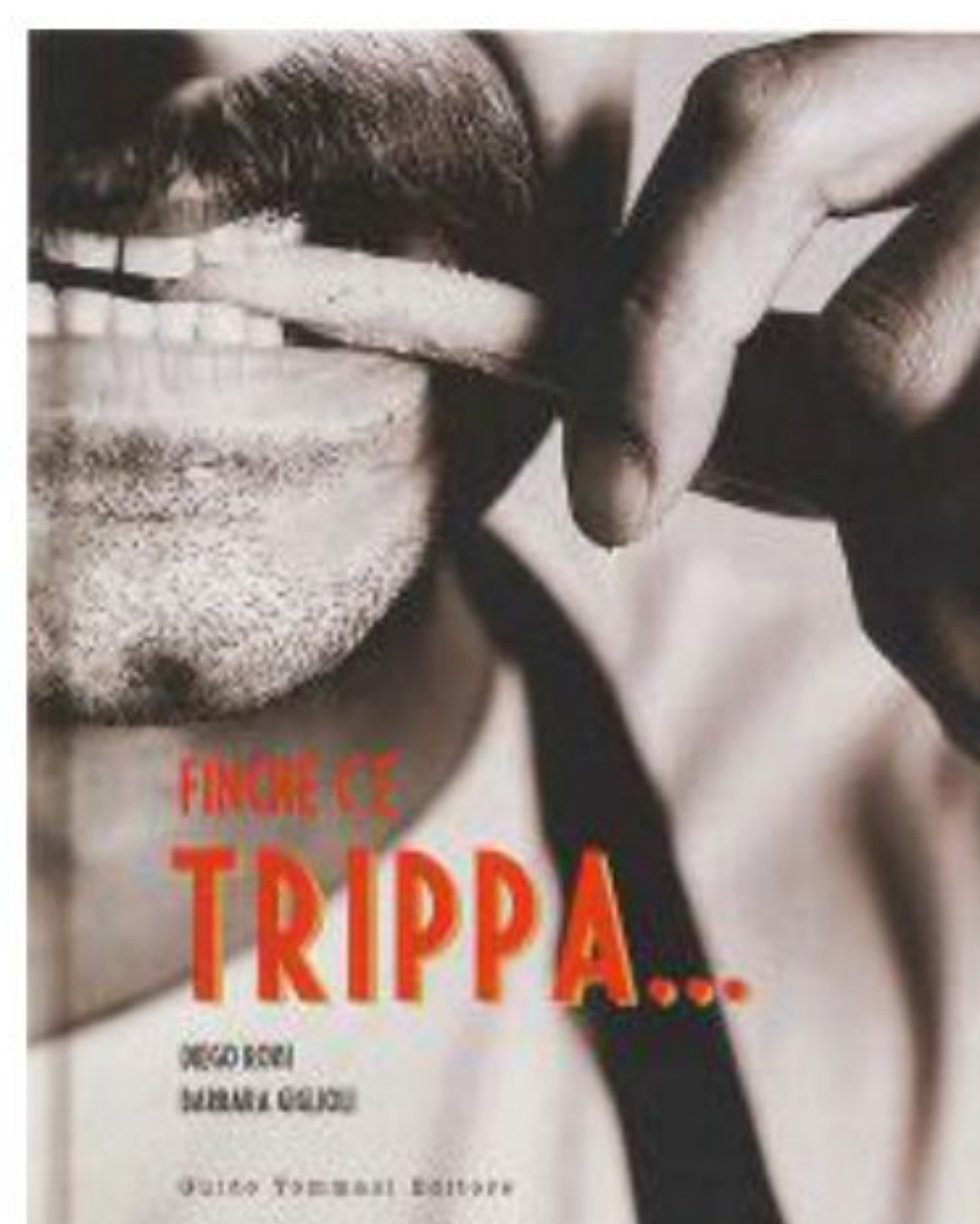
Gli oltre 90 piatti raccolti in questo libro danno vita a un autentico viaggio dei sapori attraverso le tradizioni della tavola, a seconda dell'occasione o della festività, con idee e curiosità.

"I piatti delle Feste",
Gribaudo Editore, a 14,90 €

Dal naso alla coda: qui non si butta nulla

Secondo gli autori, uniti dalla passione per il quinto quarto, gli ingredienti più poveri danno le migliori soddisfazioni a tavola. Troverete tanti nuovi piatti, le ricette storiche delle nonne, informazioni e consigli sulle frattaglie.

"Finché c'è trippa...",
Guido Tommasi Ed., a 30 €



RICETTE INFORMALI E... FIRMATE

In un gioco irriverente, 15 grandi chef vengono sfidati a esibire la propria arte in situazioni lontane dai ristoranti stellati. Risponderanno con grande humor e stile impeccabile.

"15 chef fuori posto",
Mondadori Electa Ed., a 24,90 €.

Zafferano con polenta



...oppure con riso, carne, pesce, uova,
verdura, salse, frutta e dolci.
Lo Zafferano 3 Cuochi è perfetto su ogni piatto.
Provalo con le tue ricette preferite
e per saperne di più vai su WWW.3CUOCHI.IT



ZAFFERANO 3 CUOCHI
CONDISCOLO COME TI PARE



Abito Da Sposa Cercasi Palermo

Ogni martedì alle 21.10

Real Time

Canale 31

#AbitoDaSposaCercasi

Guardalo ora su **dplay** PLUS



Cotechino Modena

CON LE LENTICCHIE È DI
BUON AUGURIO A FINE
ANNO. MA È DELIZIOSO
ANCHE FUORI STAGIONE

di Marina Cella, foto di Maurizio Lodi,
styling di Laura Cereda

Antico, tradizionale, moderno, europeo. È tutto questo il cotechino, nato oltre 500 anni fa e immancabile nel menu di fine anno con le classiche lenticchie; ma anche protagonista di ricette innovative, che guardano al mondo degli chef e dei giovani. Proprio ai cuochi di domani è rivolto il concorso, promosso dal Consorzio di tutela, che seleziona i migliori piatti con il cotechino e lo zampone Modena Igp creati dagli studenti delle scuole alberghiere italiane e straniere: la premiazione finale, con un giudice d'accezione come lo chef Massimo Bottura, avviene durante la festa che da nove anni, a Modena, celebra i due storici salumi cittadini. Se l'origine dello zampone viene fatta risalire al Cinquecento

(si dice che fu uno stratagemma degli abitanti del principato di Mirandola per sopravvivere alla fame durante l'assedio delle truppe papali, 1511), la nascita del cotechino è sicuramente precedente: la conservazione della carne di maiale in budelli fatti con la sua cotenna o cotica (da cui il nome "coteghin", cotechino) risale a tempi antichissimi, anche se la prima citazione ufficiale del cotechino è molto tarda, in un editto modenese del 1700 che ne indica il prezzo. Certo la sua fama si diffuse ben presto oltre i confini del ducato di Modena e oggi il salume si produce, oltre che in Emilia Romagna, in Lombardia e in due province venete. *segue >*



Versatile anche fuori stagione

La ricetta del cotechino Modena, che nel 1999 ha ottenuto l'Igp, rispetta quella tradizionale, benché molto alleggerita nel tempo: una miscela di carni grasse, magre e cotenna di maiale, macinate e insaporite con sale, pepe e, a piacere, spezie (chiodi di garofano, noce moscata, cannella) e vino. Negli ultimi anni si è molto ridotto il contenuto di grassi e di sale e, nel 2017, è stata vietata l'aggiunta di derivati del latte e glutammato. Insaccato in budelli di suino (o artificiali), il salume viene generalmente venduto precotto, confezionato sotto vuoto. In cucina il consumo è ancora legato al periodo invernale e alle feste di fine anno, negli abbinamenti tradizionali con lenticchie, puré, spinaci, polenta. Ma in realtà, come dimostrano le ricette dei giovani chef presentate negli anni a Modena, si può consumare in tutte le stagioni, in piatti più insoliti e leggeri. Per esempio tagliato a fette sottili nelle insalate, abbinato a formaggi freschi, ortaggi e frutta (mele, arance, chicchi di melagrana); in carpaccio con la salsa verde; a cubetti per farcire tartellette ripiene di dadolate di verdure o fagottini di sfoglia; nei panini o sulle piadine.

COPPETTE COTECHINO E ZABAIONE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE
30 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
620 CAL/PORZIONE

300 g di pasta brisée pronta - 1 cotechino già cotto - 2 tazze di lenticchie lessate - 1 carota - 1 cipollina - 1 cucchiaio di timo, salvia e rosmarino tritati - 1 spicchio d'aglio - 1 bicchiere di vino rosso - olio extravergine d'oliva - sale - pepe
per lo zabaione 0,5 dl di spumante extra dry - 1 dl di brodo di carne - 2 tuorli - sale - pepe

1 Affettate il cotechino. Stendete la pasta brisée e foderate uno stampo da

tartellette con 6 vaschette. Ritagliate la sagoma delle coppette con un tagliapasta ondulato leggermente più largo delle cavità, coprite con l'alluminio, riempite le vaschette con fagioli secchi e passate in forno a 180° per 10 minuti. Eliminate alluminio e fagioli e infornate per altri 10-15 minuti.

2 Fate dorare l'aglio in 2 cucchiaini di olio e soffriggete per 2 minuti le erbe, la carota a dadini e la cipolla tritata; versate il vino e fatelo evaporare della metà. Unite le lenticchie, coprite e cuocete 15 minuti; scoprite, salate, pepate e fate evaporare tutto il vino.

3 Sbattete i tuorli con un pizzico di sale e pepe. Sempre sbattendo incorporate il brodo bollente e lo spumante; cuocete a bagnomaria, montando energicamente, fino a ottenere una salsa spumosa.

4. Scaldate a bagnomaria le fette di cotechino. Riempite le coppette con le lenticchie, mettete in ognuna una fettina di cotechino e un cucchiaino di zabaione e servite.

GUSTO &
PASSIONE

*La creatività
è gourmet.*



GUSTO&PASSIONE è la nostra proposta
esclusiva delle eccellenze gastronomiche
del nostro territorio.



nel numero di gennaio

Un ricco BUFFET di Capodanno ama le CRÊPE, dalle forme e sapori più vari, come le piccole ghiottonerie di CARNE e PESCE da gustare in un BOCCONE. La stagione, poi, suggerisce prodotti speciali: MELAGRANA, mostarda...



in edicola dal 21 dicembre

sale&pepe

GRUPPO  MONDADORI

dicembre 2019

DIRETTORE RESPONSABILE

Laura Maragliano laura.maragliano@mondadori.it

RESTYLING GRAFICO **Daniela Arsuffi** (progetto artistico),
Silvano Vavassori (progetto tecnico)

RESPONSABILE SEGRETERIA **Cinzia Campi** cinzia.campi@mondadori.it

RICERCA FOTOGRAFICA **Paolo Riosa** paolo.riosa@mondadori.it

Livia Fagetti CAPOREDATTORE livia.fagetti@mondadori.it

Barbara Galli CAPOREDATTORE barbara.galli@mondadori.it

Enza Dalessandri CAPOREDATTORE enza.dalessandri@mondadori.it

Silvano Vavassori CAPOREDATTORE silvano.vavassori@mondadori.it

Daniela Arsuffi CAPOSERVIZIO daniela.arsuffi@mondadori.it

Cristiana Cassé CAPOSERVIZIO cristiana.casse@mondadori.it

Alessandro Gnocchi CAPOSERVIZIO alessandro.gnocchi@mondadori.it

Barbara Roncarolo CAPOSERVIZIO WEB barbara.roncarolo@mondadori.it

Monica Pilotto VICECAPOSERVIZIO monica.pilotto@mondadori.it

Susanna Meregalli susanna.meregalli@mondadori.it

Silvia Bombelli silvia.bombelli@mondadori.it

Daniela Falsitta daniela.falsitta@mondadori.it

Silvia Tatozzi silvia.tatozzi@mondadori.it

Diego Stadiotti diego.stadiotti@mondadori.it

Silvia Viganò silvia.vigano@mondadori.it

Patrizia Zanette patrizia.zanette@mondadori.it

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO Stefania Aledi, Alessandra Avallone, Marina Cella, Massimo Centini, Laura Cereda, Mauro Cominelli, Claudia Compagni, Sara Farina, Gian Marco Folcolini, Stefania Giorgi, Riccardo Lagorio, Martina Liverani, Maurizio Lodi, Paola Mancuso, Francesca Romana Mezzadri, Francesca Moscheni, Antonella Pavanello, Beatrice Pilotto, Giovanna Ruò Berchera, Livia Sala, Francesca Salvemini, Sandro Sangiorgi, Stefano Scatà, Francesca Tagliabue, Felice Scoccimarro/Alkèmia, Laura Spinelli, Luciana Squadrilli, Michele Tabozzi

SALE&PEPE SERVIZIO CLIENTI è possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite: www.abbonamenti.it/mondadori; e-mail: abbonamenti@mondadori.it; telefono: dall'Italia 02 75429001; dall'estero +39 041509.90.49. Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 19:00; fax 030.77.72.387; POSTA scrivere all'indirizzo: Direct Channel SpA - Casella 97 - Via Dalmazia 13, 25126 Brescia (BS). L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi periodo dell'anno. L'eventuale cambio di indirizzo è gratuito: informare il Servizio Abbonati almeno 20 giorni prima del trasferimento, allegando l'etichetta con la quale arriva la rivista.

SERVIZIO COLLEZIONISTI Avete perso un numero di Sale&Pepe? Tel. 045.8884400; fax 02-95970333 e-mail: collez@mondadori.it. Distribuzione a cura di Press Di srl.

ARNOLDO MONDADORI EDITORE S.P.A.

REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE: 20090 Segrate (Milano) - Tel. 02/75421. Casella postale n. 1833, 20101 Milano. Telegrammi e Telex: 320457 MONDMI I. CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PER LA PUBBLICITÀ: Mediamond S.p.A. - Palazzo Cellini - Milano Due 20090 Segrate (MI) - Tel. 02/21025952

© 2002 Arnoldo Mondadori Editore S.p.A. - Milano. Tutti i diritti di proprietà letteraria e artistica riservati. Manoscritti e foto anche se non pubblicati non si restituiscono. Pubblicazione registrata presso il Tribunale di Milano n. 464 del 8/9/1986. Stampa Elcograf S.p.A., via Mondadori, 15, Verona. Distribuzione a cura Press-Di srl. Servizio arretrati/collezionisti a cura di Press Di Distribuzione Stampa e Multimedia srl "Collezionisti" (Tel. 045/8884400; Fax 045/884378; email: collez@mondadori.it), conto corrente postale n° 77270387. Garanzia di riservatezza agli abbonati: L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dagli abbonati e la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o cancellazione ai sensi dell'art. 7 del D. leg. 196/2003 scrivendo a: Press-Di srl UFFICIO ABBONAMENTI Casella postale n. 77003101 email: abbonamenti@mondadori.it



Accertamento Diffusione
Stampa - Certificato
n. 8502 del 18 dicembre 2018



Questo periodico è iscritto
alla FIEG Federazione
Italiana Editori Giornali

indirizzi

DICEMBRE 2019

- 100FA, 100fa.it
- ALESSI, alessi.it
- BARETTONI CERAMICHE ARTISTICHE, barettoni.com
- BITOSSI HOME, bitossihome.it
- BLOOMINGVILLE, bloomingville.com
- C&C MILANO, cec-milano.com
- CUP&CO, cup-co.it
- FALCON ENAMELWARE EST. 1920, falconenamelware.com
- FORME DI FARINA, formedifarina.eu
- FRANCESCA REITANO CERAMICA, francescareitano.com
- HABITAT MILANO, habitat-shoponline.it
- HENRIETTE, henriette.sm
- KNINDUSTRIE, knindustrie.it
- KNINDUSTRIE BY SCHOENHUBERFRANCHI, schoenhuberfranchi.com
- LSA INT. DISTR. DA MAINO, mainocarlo.it - lsa-international.com
- LARINASCENTE, rinascete.it
- LIVELLARA, livellara.com
- MVH, mvh.it
- MAISONS DU MONDE, maisonsdumonde.com
- MARINAC, marinac.it
- MARIQUITA PAPI, interiormariquitapapi.com
- MEPRA, mepra.it
- ONCE MILANO, oncemilano.com
- PAOLA C., paolac.com
- PINTI INOX, pinti.it
- PORCELAINGRES, porcenlaingres.it
- PROMEMORIA, promemoria.com
- RAW&CO MILANO, rawmilano.it
- REICHENBACH, porzellanmanufaktur.net
- RICHARD GINORI, richardginori735.com
- RIEDEL, riedel.com
- ROSENTHAL, rosenthal.it
- ROSENTHAL STUDIO LINE, rosenthal.it
- ROYAL COPENHAGEN DISTR. DA LAMART, lamart.it
- SAMBONET, sambonet.it
- SOCIETY LIMONTA, societylimonta.com
- STAUB DISTR. DA ZWILLING ITALIA, l.zwilling.com
- STEFANO TONIOLO, +39 3398712854
- THOMAS, rosenthal.it
- TOGNANA, tognana.com
- VILLA TOSCANA STYLE, stefanoscata.com
- VILLEROY&BOCH, villeroy-boch.it
- WILSON&MORRIS, wilsonmorriss.it
- ZAFFERANO ITALIA, zafferanoitalia.com
- ZARA HOME, zarahome.com
- ZIMMER + ROHDE, zimmer-rohde.com

VORREI
ESSERE
LA TUA
DOLCE
METÀ!



Cuciniamo insieme! È splendido collaborare per dar vita a piatti fantastici che regalino un sorriso agli altri membri della famiglia. ... e proprio per questo è nata la linea Stuffer Crea.

Scopri tante gustose ricette su www.stuffer.it



Quello in cui crediamo è tutto qui dentro.

CREDIAMO NELL'INNOVAZIONE.

Per questo, siamo stati i primi produttori di farina a pensare al contenitore in brik.

CREDIAMO NELLA LOTTA AGLI SPRECHI.

CREDIAMO CHE LA PRATICITÀ SIA UN VALORE.

Per questo, il nostro contenitore si richiude facilmente ed è comodo da riporre.

Per questo, il nostro contenitore ha un tappo che conserva meglio la farina e ne riduce la dispersione.

CREDIAMO CHE OGNUNO ABBAIA IL DIRITTO DI VEDERE CIÒ CHE ACQUISTA.

Per questo, il nostro contenitore è trasparente e permette di misurare la quantità di farina rimasta.

CREDIAMO NELLA RESPONSABILITÀ AMBIENTALE.

Per questo, il nostro contenitore è in carta FSC, proveniente da foreste gestite in modo responsabile.

CREDIAMO NELLA QUALITÀ DEI NOSTRI PRODOTTI.

E con noi, ci credono tutti quelli che, da più di 250 anni, ci scelgono ogni giorno.



MUGNAI DAL 1760



Nuovo contenitore in brik. Pratico per te, buono per l'ambiente.

www.molinosrossetto.com